Леонид Зданович

РУССКАЯ ПРАВОСЛАВНАЯ И ОБРЯДОВАЯ КУХНЯ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге рассказывается о православной кулинарии и правилах приема пищи. Приведены ок. 1000 рецептов вкусных и полезных блюд, приготовленных по канонам православия.

- Л. Зданович
  -
  - От автора: Непреходящая радость бытия
  - Глава 1. Посты – основа православия
    -
    - Канун Великого поста. Покаянные седмицы
    - Мытарь и фарисей
    - Блудный сын
    - Страшный суд
    - Родительская суббота
    - Великий Пост
    - Неделя торжества православия
    - Крестопоклонная неделя
    - Благовещение
    - Вербное воскресенье
    - Прощеное воскресенье
    - Рецепты постных блюд
      -
      - Общие правила приготовления постных блюд
        -
        - Тюря
        - Полевка
        - Солодуха
        - Кулага
        - Толокно
    - Постные салаты, закуски
      -
      - Маринованная свекла
      - Салат из свеклы с чесноком
      - Икра из яблок и моркови
      - Икра овощная
      - Икра грибная
      - Перец стручковый жареный
      - Салат из свежей капусты
      - Винегрет
      - Смешанный салат

- Соленые баклажаны
- Капуста квашеная кочанами
- Закуска из капусты
- Салат из грибов с луком
- Салат из грибов и помидоров
- Салат из маринованных грибов
- Салат картофельный с чесноком

- Постные овощные супы
  - Постные первые блюда
    -
    - Грибной бульон
    - Окраска бульона янтарным цветом
    - Рыбный бульон
  - Постные рыбные супы
    - Суп с фрикадельками из речной рыбы
    - Постная ботвинья
    - Уха из свежей рыбы
    - Суп рыбный (из консервов)
    - Суп крестьянский
    - Суп из разных овощей
    - Суп из кабачков со свежими грибами
    - Суп из цветной капусты
    - Суп из брюссельской капусты
    - Суп с кольраби
    - Суп с салатом
    - Суп из овощей со свежими огурцами
    - Суп из овощей с фасолью
    - Суп из овощей с фасолью и гренками
    - Суп из овощей с кукурузой молочной зрелости
    - Суп из спаржи
    - Суп луковый с гренками
    - Суп из зеленого горошка с рисом
    - Чечевичный суп
    - Грибной суп
    - Суп с зеленым горошком
    - Суп фасолевый
    - Борщ
    - Щи
    - Щи кислые
    - Рассольник
    - Суп из крапивы или щавеля
    - Картофельный суп

- Суп картофельный с рисом
- Суп картофельный с вермишелью
- Окрошка по-вятски
- Картофельный суп с грибами
- Гороховый суп
- Сухой бульон (постный)

- Постные вторые блюда
  -
  - Рыбные блюда
  - Салаты рыбные постные
    - Салат с креветками или консервированными кальмарами
    - Салат рыбный с картофелем
  - Вторые постные блюда из рыбы
    - Котлеты рыбные
    - Рыба тушеная с луком и сладким перцем
    - Сом по-русски
    - Рыба под овощным маринадом
    - Фаршированная щука
  - Такая разная селедка
    -
    - Сельдь «Аппетитная»
    - Сельдь с картофелем
    - Сельдь со свежими овощами
    - Селедочные трубочки с помидором
    - Винегрет с сельдью
    - Сельдь рубленая
    - Паштет из сельди
    - Икра из соленой сельди с овощами
    - Икра из сельди
    - Сельдь в кисло-сладком маринаде
    - «Селедочно-птичьи гнезда»
    - Сельдь в маринаде
  - Рыбное филе, минтай, хек, морской окунь и другая морская рыба
    - Пикша запеченная
    - Рыбная солянка с кислыми яблоками
    - Рыба с картофелем и другими овощами, приготовленная на пару
    - Хек с горохом и картофелем
    - Рыбная запеканка с овощным салатом
    - Овощной салат к запеканке

- Рыба с яблоками
- Рыба в маринаде
- Филе рыбное маринованное
- Котлеты рыбные по-амурски
- Рыба с орехами и изюмом
- Рыбное филе в белом вине
- Ставрида под острым соусом

- Соусы к отварной рыбе
- Сельдь несоленая (свежая или замороженная)
  - Сельдь по-рыбацки
  - Сельдь жареная
  - Салака маринованная
- Скумбрия
  - Тельное из скумбрии
  - Скумбрия с картофелем
- Треска
  - Рыбная запеканка
  - Треска по-архангельски
  - Треска по-поморски
  - Треска с фасолью
- Палтус или камбала
  - Камбала, тушенная с зеленью и лимоном
  - Филе палтуса с грибами
  - Палтус по-мурмански
  - Камбала по-амурски
  - Камбала в белом вине
- Осетровые породы
  - Стерлядь пикантная с ушками
- Севрюга под чесночным соусом
  -
  - Соус чесночно-томатный
  - Осетрина холодная с хреном
  - Осетрина в остром маринаде
  - Осетрина в белом вине
  - Осетрина по-рыбачьи
  - Белуга тушеная
- Карась
  - Караси жареные
  - Караси жареные с тельным
  - Борщ с жареными карасями
- Карп
  - Карп со щавелем

- Запеканка из карпа
- Карп с филе анчоусов
- Грибной соус
- Карп тушеный в лимонном отваре
- Карп с помидорами и сладким перцем
- Карп, фаршированный квашенной капустой
- Карп в ореховом соусе
- Карп варёный с красным вином

- Лещ
  - Лещ варёный с красным вином
  - Лещ по-волжски
- Окунь, линь, сом и др. пресноводная рыба
  - Угорь на вертеле
  - Рыба по-кубански
  - Рыба по-мельничьи
  - Линь тушёный с вином и шампиньонами
  - Окуни варёные с белым соусом, лимоном и мадерой
  - Солянка рыбная
  - Филе сома под зеленым соусом
- Судак
  - Закуска «Ямская» из судака с кремом
  - Запеканка из судака
  - Судак по-дальневосточному
  - Судак с грибами
  - Судак разварной
- Треска
  - Треска с соусом из вишен и красного вина
- Лососевые породы
  - Ассорти рыбное
  - Форель с черносливом
  - Форель варёная в вине
- Сазан
  - Сазан с картофелем и солеными огурцами
  - Сазан жареный фаршированный
- Щука
  - Щука под желтым соусом с шафраном
  - Щука в сухариках

- Щука фаршированная
- Филе из щуки под каперсовым соусом
- Морские и речные субпродукты
  -
  - Проверка на «постность»
  - Фаршированные кальмары
  - Кальмар в тесте
  - Кальмары с перцем
  - Кальмары, запеченные в раковинах
  - Закуска из жареного кальмара с луком
  - Креветки с грибами под соусом
  - Закуска из мяса криля по-капитански
- Раки и крабы
  - Раки под соусом и вином
- Икра рыбья
  - Икра рыб, запеченная под соусом
  - Паштет из щучьей икры
  - Икра под маринадом
- Мидии и устрицы
  - Мидии, тушенные с овощами
  - Устрицы

- Гарниры
  -
  - Картофельное пюре с луком
  - Картофельные оладьи
  - Картофель тушеный
  - Отварной картофель
  - Картофель по-архиерейски
  - Пирожки картофельные с грибами
  - Клецки из отварного картофеля
  - Картофель тушеный с грибами
  - Овощное рагу с рисом
  - Тушеные овощи в кольце из риса
  - Плов с сухофруктами и орехами
  - Голубцы, фаршированные овощами
  - Жареная капуста
  - Капуста с грибами
  - Капуста тушеная с помидорами
  - Помидоры фаршированные
  - Помидоры, фаршированные рисом и овощами
  - Оладьи из кабачков

- Рагу из кабачков
- Рагу из летних овощей
- Стручковая фасоль, обжаренная в масле
- Цветная капуста, жареная в сухарях
- Баклажаны жареные
- Фаршированный перец
- Краснокочанная капуста, тушенная с яблоками
- Фасоль в томатном соусе

- Грибной стол
  - Грибы по-смоленски
  - Тушеные лисички, опята, сыроежки
  - Помидоры, фаршированные тушеными грибами
  - Картофель, фаршированный грибами
  - Грибы, запеченные с картофелем
- Постные изделия из теста
  -
  - Постное дрожжевое тесто
  - Булочки к чаю
  - Пирог с капустой
  - Пирог с грибами
  - Пирог с ревенем
  - Пирог с щавелем
  - Пирог с морковью сладкий
  - Пирог с морковью несладкий
  - Пирог с курагой
  - Рулет с сухофруктами
  - Пирог с клюквой
  - Пирог с яблоками (открытый)
  - Пирог с яблоками (закрытый)
  - Пирожки с картошкой
  - Пирожки с пшенной кашей
  - Рулет с зеленью
  - Пряники медовые
  - Коврижка
  - Оладьи
  - Оладьи из манной крупы
  - Вареники с вишнями
- Русские каши и бабки
  -
  - Сименуха
  - Червячки
  - Путря

- Кашица смоленская
- Тыквенная каша
- Каша манная на миндальном молоке
- Каша пуховая
- Каша картофельная пуховая
- Лемешка – каша из гречневой муки
- Густая рисовая каша на молоке
- Каша рисовая с шоколадным соусом, шафраном, пармезаном, раковыми шейками
- Каша рисовая, запеченная в тыкве
- Овсяная каша на молоке с картофелем
- Каша овсяная
- Кашица белевская овсяная сладкая
- Каша из каштанов со взбитыми сливками
- Каша костромская ячневая с горохом
- Каша гречневая рассыпчатая
- Каша гречневая молочная
- Каша гречневая пуховая
- Гречневая каша с луком
- Перловая или ячневая каша с грибами
- Гороховая каша с ячневой крупой
- Кашица тихвинская гороховая с проделом гречневым
- Каша ячневая размазня
- Каша рисово-овсяная рассыпчатая
- Каша рисовая рассыпчатая сладкая
- Каша пшенная молочная
- Каша пшенная (тыковник)
- Полбяная каша
- Логаза ячменная
- Бабка из тыквы с вишнями, мёдом, морковью и сметаной
- Бабка из моркови

- Скоромные первые блюда
  - Борщи
    -
    - Борщ русский
    - Борщ московский
    - Борщ флотский
    - Борщ украинский
    - Борщ с фасолью
    - Борщ зеленый
    - Борщ украинский зеленый

- Борщ с ботвой свеклы (летний)
- Борщ вегетарианский
- Борщ киевский
- Борщ полтавский с галушками
- Борщ волынский
- Борщ белорусский
- Борщ куриный
- Борщ сибирский с фрикадельками
- Борщ селянский из баранины
- Борщ с баклажанами
- Борщ с красным перцем (паприкой)
- Борщ молочный с фасолью
- Борщ на хлебном квасе с отбивными
- Борщ со свиным языком
- Борщ по-огородничьи
- Борщ с маринованной свеклой
- Борщ без картофеля
- Борщ на овощном отваре
- Борщ с уткой или гусем и клецками
- Квас свекольный для борща
- Квас-сыровец из сухарей

- Щи русские
  -
  - Щи из белокочанной капусты
  - Щи суточные
  - Щи из квашеной капусты с фасолью
  - Щи из капустной рассады
  - Щи зеленые из щавеля с гренками
  - Щи зеленые с картофелем
  - Щи из крапивы
  - Щи из свежей капусты
  - «Толстые» щи (из квашеной капусты с перловой крупой)
  - Щи из квашеной капусты с картофелем
  - Щи из квашеной капусты
  - Щи «ленивые»
  - Щи богатые (полные)
- Рассольники
  -
  - Рассольник московский с почками
  - Рассольник с гусиными потрохами
  - Рассольник с потрохами домашней птицы

- Рассольник ленинградский
- Рассольник домашний
- Рассольник куриный
- Рассольник рыбный

- Солянки
  -
  - Солянка сборная мясная
  - Солянка из домашней птицы и дичи
  - Солянка рыбная
  - Солянка донская
  - Солянка с заварными клецками
  - Солянка мясная сборная
  - Солянка мясная по-ленинградски
  - Солянка домашняя со ставридой
  - Солянка жидкая старинная
  - Солянка грибная
  - Солянка овощная с грибами
- Овощные заправки для супов
  -
  - Овощная заправка для супа
  - Витаминная заправка
  - Перечный крем
  - Петрушка (укроп, сельдерей, кинза) в растительном масле
  - Грибной порошок
  - Заготовка для зеленых борщей
  - Замороженная зелень
  - Заправка для овощных супов
  - Заправка для борща
  - Соль заправочная
  - Заправка суповая острая перечная
  - Заправка суповая
  - Яичное холодное к супам
- Соусы и маринады
  -
  - Коричневый соус постный
  - Томатный соус постный
  - Красный соус основной
  - Красный соус простой
  - Красный соус с вином
  - Луковый соус
  - Пикантный луковый соус с корнишонами
  - Луковый соус с горчицей

- Луковый соус с грибами
- Соус красный с красным вином
- Охотничий соус
- Перечный соус с уксусом
- Соус с кореньями
- Соус с эстрагоном и сухим вином
- Соус с красным вином и костным мозгом
- Соус с красным вином и чесноком
- Кисло-сладкий соус с орехами
- Соус с апельсинами
- Соус с ветчиной, каперсами и шампиньонами
- Соус с шампиньонами и помидорами
- Соус с мадерой
- Соус красный луковый
- Соус со свежими грибами
- Соус со сладким стручковым перцем
- Соус с сильно концентрированным бульоном и вином
- Соус с трюфелями (сморчками)
- Белые соусы
  - Белый соус (основной)
  - Соус белый с яйцом
  - Паровой соус
  - Соус «Аврора»
  - Белый соус с яичными желтками
  - Ароматный соус с вином и грибами
  - Соус раковый
  - Соус острый с эстрагоном
- Соусы на рыбном бульоне
  -
  - Белый соус рыбный
  - Соус бархатистый
  - Соус «Белое вино»
  - Соус-рассол
  - Раковый соус на белом соусе
  - Белый соус с яйцом
  - Соус по-матросски
- Томатные соусы
  - Томатный соус на основе рыбного соуса

- Томатный соус на основе белого соуса
- Соус острый с томатом
- Томатный соус с вином
- Томатный соус с грибами
- Томатный соус с овощами
- Томатный соус с грибами и овощами
- Томатный соус натуральный
- Томатный соус из свежих помидоров
- Томатный соус русский
- Соус томатный (холодный)

- Соусы на грибном бульоне
  - Грибной соус
  - Грибной соус с луком и томатом
  - Грибной соус кисло-сладкий
- Сметанные соусы
  -
  - Сметанный соус
  - Сметанный соус на белом соусе
  - Сметанный соус с луком
  - Сметанный соус с томатом и луком
  - Сметанный соус с хреном
  - Сметанный соус с паприкой
  - Сметанный соус для фруктовых салатов
  - Сметанный соус для овощных салатов
  - Соус сметанный острый
  - Соус сметанный с хреном и яблоками
  - Соус сметанный с луком
  - Соус сметанный с томатом
  - Соус сметанный с хреном
- Молочные соусы
  -
  - Молочный соус (основной)
  - Соус из уксуса, зелени и яиц на сливках
  - Молочный соус сладкий
  - Молочный соус с луком

- Молочный соус с сыром
- Молочный соус с раковым маслом
- Молочный соус с мадерой

- Яично-масляные соусы
  -
  - Яично-масляный соус с лимонным соком
  - Яично-масляный соус с белым соусом
  - Яично-масляный соус с уксусом
  - Яично-масляный соус с сыром
  - Яично-масляный соус с томатом
  - Яично-масляный соус со взбитыми сливками
  - Горчичный соус
  - Раковый соус
  - Петрушечный соус
  - Сухарный соус
  - Апельсиновый соус
  - Соус каперсовый
  - Яичный соус сладкий
  - Соус яичный на белом вине
  - Соус яично-ванильный
- Холодные соусы
  -
  - Соус-хрен с уксусом
  - Соус-хрен с уксусом и свеклой
  - Соус-хрен с уксусом и морковью
  - Соус хрен со сметаной
  - Маринад из овощей с томатом
  - Маринад из овощей без томатов
  - Маринад из лука и белых кореньев
  - Маринад луковый с томатом
  - Маринад овощной со свеклой
  - Соус-винегрет
  - Соус «Белое масло» к рыбе
  - Горчица русская
- Майонезы
  -

- Майонез (основной)
- Майонез со сметаной
- Майонез с белым соусом
- Майонез с корнишонами
- Майонез с зеленью
- Майонез с томатом и луком
- Майонез с томатом и сладким стручковым перцем
- Майонез с желе
- Майонез ароматизированный
- Майонез с сельдереем
- Майонез с хреном
- Майонез с огурцами
- Майонез с каперсами и огурцами
- Майонез с желатином

- Фруктово-ягодные соусы
  -
  - Фруктово-ягодный соус
  - Брусничный соус
  - Яблочный соус
  - Соус из свежих ягод
  - Абрикосовый соус
  - Соус из сливового повидла
  - Соус из мармелада
  - Соус из крыжовника
  - Соус смородинно-малиновый
  - Соус из шиповника
  - Миндальный соус
  - Миндальный соус с лимоном
  - Соус фисташковый к холодным рыбным блюдам
  - Черносмородиновый соус
  - Соус кисло-сладкий с изюмом и черносливом
  - Соус ореховый (сациви)
- Заправки для салатов
  - Заправка для салатов № 1
  - Заправка салатная с укропом
  - Заправка для салатов горчичная
  - Заправка салатная с чесноком, томатным соком и лимоном
  - Заправка горчичная

- Заправка горчичная с чесноком
- Заправка горчичная для сельдей
- Заправка горчичная с желтками
- Заправка с зеленью и соком лимона
- Соус к отварным овощам
- Соус с яйцом и свежими огурцами
- Соус с зеленью и свежими огурцами
- Соус чесночно-ореховый
- Сладкие постные блюда (десерты)
- Клюквенный мусс
- Яблоки печеные
- Фрукты с медом
- Салат из персиков и груш

- Пасхальный стол
  -
  - Куличи пасхальные
    -
    - Кулич нечерствеющий
    - Кулич большой
    - Кулич шоколадный (I вариант)
    - Кулич шоколадный (II вариант)
    - Кулич шоколадный (III вариант)
    - Кулич сдобный
    - Кулич кондитерский
    - Кулич простой
    - Кулич заварной
    - Кулич миндальный
    - Кулич ароматный
    - Кулич с изюмом
  - Бабы
    -
    - Баба тюлевая
    - Баба нежная
    - Баба кружевная
    - Баба сбивная муслиновая
    - Баба пуховая
    - Ромовая баба (крупная)
    - Ромовая баба (мелкая)
    - Баба ромовая (средняя)

- Баба медовая
- Баба ванильная
- Баба маковая
- Баба ореховая
- Баба с шоколадом и орехами
- Пасха русская
-
- Пасха сырая
- Пасха заварная
- Пасха с миндалем и изюмом
- Пасха с крутыми желтками
- Пасха царская (вареная)
- Пасха царская (сырая)
- Пасха боярская

○ Глава 2. Православные праздники
-
- Праздники Спаса
- Масленица
-
- Блины, блинчики, оладьи
-
- Тесто для гречневых блинов
- Блины гречневые, настоящие русские
- Блины гречневые по старинному рецепту
- Блины гречневые с пшеничной мукой
- Блины гречневые на пшеничной опаре
- Блины сдобные
- Блины молочные
- Блины с творогом
- Блины красные
- Царские блины
- Скороспелые гурьевские блины
- Блины пшеничные
- Блины с рисом или с гречихой
- Блины пшенные по старинному рецепту
- Блины-скородумки
- Блины городские
- Блины на соде
- Блины заварные из пшеничной и гречневой муки
- Блины яблочные

- Блины из сладких кореньев
- Блины морковные, свекольные или картофельные
- Блинчики с курятиной
- Блинчики с грибами
- Блинчики с творогом
- Блинчики
- Блинчики с грибной начинкой
- Блинчики, запеченные с сыром и толокном
- Пирожки блинчатые жареные
- Лепешки с сыром
- Лепешки с пшенной кашей
- Блинчатые пирожки, панированные в тесте
- Налистники

- Оладьи – любимое блюдо взрослых и малышей
  - Драники
  - Тесто для оладьев
  - Кислые оладьи
  - Тонкие оладьи на пиве
  - Оладьи из риса или из манных круп
  - Оладьи с миндалем
  - Оладьи из творога
  - Оладьи картофельные
  - Оладьи из блинов
  - Оладьи сдобные
  - Оладьи нежные
  - Оладьи барские
  - Оладьи яблочные
  - Оладьи с пряностями
  - Оладьи скорые на кефире
  - Оладьи с яблоками
  - Оладьи со свежей капустой
  - Оладьи с тыквой
  - Оладьи постные
  - Оладьи манные
  - Оладьи из «геркулеса»
  - Оладьи городские
  - Оладьи с изюмом
  - Оладьи с яблочной начинкой
  - Оладьи картофельные, фаршированные грибами

- Оладьи картофельные со свининой
- Оладьи картофельные, фаршированные мясом
- Оладьи из вареного картофеля
- Несколько советов любителям блинов

- Крещение
  -
  - Рецептура сдобного теста
  - Тесто на дрожжах для пирожков
  - Слоёные пирожки с мозгами
  - Ватрушки с творогом
  - Слоёные пирожки в виде «рога изобилия» с кремом бешамель
  - Слоёные пирожки в виде книжки с раковым фаршем
  - Слоёные пирожки с печёночным фаршем и ромом
  - Слоёные пирожки с фаршем из телятины
  - Слоёные пирожки с фаршем из щуки или окуня
  - Слоёные пирожки с капустой и морковью
  - Слоёные пирожки с сыром
  - Пирожки со свежими грибами
  - Пирожки сырные
  - Изделия из дрожжевого кислого теста
    - Дрожжевое тесто
  - Изделия, жареные во фритюре
    -
    - Пирожки, жареные во фритюре
    - Пончики Московские
    - Пончики с повидлом
    - Пончики калорийные
    - Ватрушка с творогом
    - Ватрушка с мясом
    - Ватрушка с морковью
    - Ватрушка с картофельным пюре
    - Булочка школьная
    - Булочка с тмином
    - Булочка пряная
    - Булочка с курагой
    - Крендели в воде
    - Сдоба обыкновенная
    - Сдоба выборгская

- Сухари городские
- Сухари славянские
- Сухари миндальные
- Изюмные штолли
- Булочка с кремом
- Булочка с джемом
- Рулет с маком
- Домашний пирог с маком
- Пирог московский с вареньем
- Пирог московский с замороженнами (или свежими) фруктами
- Московский пирог с замороженнами (или свежими) ягодами
- Пирог московский с творогом
- Рулет с корицей
- Хворост
- Булочка глазированная
- Пирог глазированный
- Пирожки, печеные из дрожжевого теста
- Пирожки печеные из дрожжевого слоеного теста
- Булочка слоеная
- Булочка с орехами
- Слойка с марципаном
- Слойка с повидлом
- Слойка плетеная

- Изделия из пресного теста
  - Пресное тесто
  - Жидкое пресное тесто (кляр) соленое
  - Жидкое пресное тесто (кляр) сладкое
  - Пирожки из сдобного пресного теста
  - Ватрушки из пресного теста
  - Корзиночка из пресного теста
  - Пирог с картофелем
  - Кныдли со сливами
  - Кнедлики
  - Кнедлики с печенью к супу
  - Кнедлики морковные для супа
  - Пирожки с мясом
  - Левашники
  - Наливашники
  - Блинчатый пирог рулетом
  - Печенье из сыра

- Традиционные русские пироги
  - Расстегаи
    -
    - Расстегай с грибами и рисом
    - Расстегай с мясом и яйцом
    - Расстегай закусочный
    - Расстегай московский
    - Пирожки-расстегаи со свежими сельдями
    - Расстегай постный
  - Кулебяки
    -
    - Кулебяки простые
    - Кулебяка с мясом
    - Кулебяка «Закусочная»
    - Кулебяка праздничная по-русски
    - Кулебяка с рыбой и яйцом
    - Кулебяка с рыбой, рисом и яйцом
    - Кулебяка со свежей капустой и рыбой
    - Кулебяка со свежими грибами
    - Кулебяка постная
    - Пирог с кислой капустой и грибами
  - Рыбники – рыбные пироги
    -
    - Рыбник с судаком
    - Рыбник с форелью
    - Рыбник с рыбой сибирский
    - Рыбник с мойвой
    - Пирог сибирский с рыбой и крупой
    - Пирог рыбный с картофелем
- Глава 3. Православные и народные обряды
  - Пятидесятница, дни поминовения усопших
    -
    - Салаты и винегреты
      -
      - Салат из квашеной капусты (провансаль)
      - Салат из краснокочанной маринованной капусты
      - Салат из белуги, осетрины или севрюги
      - Салат из крабов
      - Салат «Столичный» в корзиночках из

- теста
- Сырные корзиночки для салата
- Салат мясной
- Салат с языком, овощами и яблоками
- Салат по-строгановски (холодная закуска)
- Винегрет овощной
- Винегрет с грибами
- Салат из птицы («Столичный»)
- Салат из осетрины, севрюги или белуги
- Салат из гуся или утки горячего копчения
- Салат с сельдью
- Салат из раков
- Салат из лососины
- Винегрет с рыбой
- Винегрет с сельдью
- Салаты из дикорастущих трав
  -
  - Салат из лопуха
  - Салат из крапивы
  - Салат из заячьей капусты
  - Салат с календулой
  - Салат из иван-чая
- Русская свадьба
  -
  - Свадебный стол
    -
    - Курники – праздничные пироги
      -
      - Старинный курник из гречневой каши и курицы
      - Курник русский
    - Косовики – пироги для зятя
    - Караваи, калачи, крендели
      -
    - Девичник – каравай свадебный
- Сочельник и Рождество
  -
  - Мясные праздничные блюда
    - Говядина
      - Разварная говядина – бульи
      - Говядина разварная под соусом

сметанным с хреном
- Говядина разварная с сыром
- Рулет из разварной говядины под соусом «Грибиш»
- Пудинг из разварной говядины
- Говядина фаршированная
- Печень «гусарская»
- Печень «гусарская» с селёдкой
- Тушеная говядина с грибным соусом
- Говядина тушеная с красным вином
- Говядина-филей тушеная с вином
- Мясо духовое с грибами
- Тушеная говядина-рулет
- Говядина-филей жареная
- Говядина «шереметьевская»
- Говяжий филей по-суворовски
- Беф-строганов (говядина по-строгановски) с горчицей
- Говядина с маринованными грибами
- Ростбиф из филея говядины жареный в печи
- Ростбиф на вертеле
- Антрекот натуральный
- Бифштекс вечерний
- Бифштекс утренний
- Вырезка на вертеле
- Рулет мясной по-адмиральски
- Рулетики с чёрным хлебом
- Ростбиф тушеный
- Рулет из говядины, телятины и свинины
- Мясо жареное крупными кусками
- Говядина по-русски
- Говядина с хреном
- Гуляш гренадерский
- Тельное с красным перцем
- Русское жаркое
- Бигос из говядины с кислой капустой

- Мясо посадское
- Воловий рубец
- Пельмени сибирские
- Пельмени московские
- Пельмени жареные
- Пельмени в омлете

- Телятина
  - Жаркое из телятины под соусом бешамель
  - Жаркое телячье с вишнями
  - Жаркое телячье по-питерски
  - Телячьи отбивные с мозгами
  - Соус сметанный с сарделькаами к телячьим отбивным
  - Шницель
  - Грибы из телятины с ушками
  - Грудинка варёная с раками и цветной капустой
  - Пудинг из телячьих мозгов
  - Телячья печень жареная целиком, шпигованная свиным шпиком
  - Пилав из телятины
  - Тартины с телячьими мозгами
  - Тартины из телячьих почек
- Баранина
  - Жаркое баранье с гречневой кашей и луком
  - Рагу из баранины с рисом
  - Рагу из баранины с овощами
  - Баранина, тушеная с овощами
  - Бараний бок с кашей
  - Баранина с фасолью
  - Соус из баранины с овощами
  - Баранина с тушеной капустой и рисом
  - Баранина на вертеле
  - Жаркое из баранины
  - Баранье жаркое по-новороссийски
  - Баранья поджарка с рассыпчатым рисом и черносливом
- Свинина

- Корейка жареная с вином
- Свиные отбивные во фруктовом желе
- Корейка тушеная с луком
- Свинина с черносливом
- Свиной шницель с морковью и укропом
- Свиная корейка, тушеная в белом вине
- Филе свиное, тушеное с яблоками
- Свинина по-домашнему
- Свинина по-строгановски
- Свинина на шпажках
- Свинина, запеченная в тесте
- Поджарка из свинины с яблоками
- Ветчина с хреном
- Котлета «Алтайская обивная»
- Медальоны, запеченные в духовке
- Медальоны по-уральски
- Котлеты отбивные
- Спагетти со свининой
- Шницель отбивной из окорока
- Шницель свиной
- Эскалоп свиной
- Эскалопы на перце с черешневым соусом
- Мясо по-охотничьи
- Ветчина с горошком
- Буженина в сенной трухе с пивом
- Свинина под соусом из чернослива и можжевеловых ягод
- Рулет из мяса или крученики
- Поросёнок варёный в белом соусе
- Жареный поросёнок с фаршем из гречневой каши, омлета и ветчины
- Жареный поросёнок с телячьей печёнкой

- Жаркое из дикого поросёнка
- Кролик, заяц,
  - Кролик в горчице
  - Рагу из кролика
  - Заяц с чесночным соусом
  - Заяц с грибами и сметаной
  - Заяц, жаренный с овощами
  - Заяц тушенный в горшочке
  - Заяц, тушенный в сметане
  - Заяц на решетке
- Блюда из ливера
  - Печеночный паштет по-домашнему
  - Перкельт из говядины или баранины
  - Пудинг из говяжьей печени с грибами
  - Бараний ливер в сальнике
  - Печень свиная, жаренная куском, с отварным картофелем
- Домашняя птица
  - Цыплята фаршированные
  - Цыплята тушеные с чесноком, эстрагоном, зелёным горохом, крыжовником, лимоном и мадерой (3 рецепта)
  - Цыплячьи окорочка с бобами
  - Цыпленок с фруктами
  - Цыплята табака
  - Цыпленок с имбирем
  - Цыпленок с шампинонами
  - Цыпленок под соусом карри
  - Корзиночки с цыплятами
  - Цыпленок с сыром
  - Цыпленок в яйце
  - Цыпленок в тесте
  - Цыпленок с грибам
  - Цыплята жаренные с желтками на крутонах
  - Цыплята, тушеные в сметане
  - Тушеная курица с черносливом на вольванте
  - Тушеная фаршированная курица

- Фаршированная домашняя птица
- Куриный пудинг
- Жаркое из каплуна (петуха) или пулярки (курицы)
- Жареный петух под можжевеловым соусом
- Жареный петух с трюфелями, красным вином и ромом
- Петух, фаршированный с эстрагоном и кардамоном
- Жареный гусь с яблоками
- Новогодний гусь
- Гусь с рисом
- Грудка гусиная тушеная
- Грудка гусиная фаршированная
- Гусь в белом вине
- Гусь жареный с кислой капустой, яблоками, ветчиной и трюфелями
- Гусиная печень жареная
- Жареная рождественская индейка
- Индейка жареная или тушёная, фаршированная грецкими орехами
- Жареная индейка с яблоками, печенью, рисом, каштанами, с вишнёвым пюре и вином
- Ломтики индейки в сырном соусе
- Индейка, тушеная с каштанами
- Гарнир из каштанов
- Индейка в кукурузно-сметанном соусе
- Праздничная индейка
- Индейка фаршированная грецкими орехами
- Галантин из индейки
- Утка с лапшой (вермишелью), грибами и вином
- Утка, тушеная в маринаде
- Утка в пикантном соусе
- Утка сладкая
- Утка с медом
- Утка с яблоками

- Дичь
  - Куропатка фаршированная
  - Куропатка с кислой капустой

- Утка дикая с шампиньонами и каперсами
- Жареные рябчики
- Мелкая дичь

- Блюда из овощей и зеленых растений
  - Белая фасоль для винегрета, к салату, к разварной, жареной говядине и баранине
  - Пюре из белой фасоли к котлетам
  - Зелёная фасоль тушеная
  - Зелёный сушеный горошек с грибными котлетами
  - Пюре из чечевицы
  - Ассорти из печеных овощей
  - Баклажаны под соусом бешамель
  - Рагу из баклажанов
  - Баклажаны маринованные
  - Баклажаны панированные с начинкой
  - Запеканка из баклажанов и помидоров
  - Запеканка из баклажанов и риса
  - Баклажаны, фаршированные овощами
  - Баклажаны жареные пикантные
  - Баклажаны с луком, тушенные в сметане
  - Картофель запеченный в духовке с рисом
  - Сладкий перец, запеченный с брынзой и картофелем
  - Сладкий перец фаршированный орехами
  - Пудинг из фаршированной капусты
  - Капуста тушеная с говядиной
  - Капуста фаршированная рубленой телятиной и раками
  - Голубцы
  - Квашеная капуста с грибами и сметаной
  - Солянка из кислой капусты с мясом
  - Гарнир из тушеной квашеной капусты со сметаной, тушеными грибами и картофелем с брынзой и

майонезом
- Помидоры фаршированные
- Лук фаршированный с мясом и яйцом
- Морковь с горохом
- Морковь молодая, тушеная в вине
- Морковь под винным соусом
- Овощные голубцы
- Оладьи с тыквой, кабачками или морковные
- Овощной пирог
- Овощные тефтели
- Пастернак к разварной говядине
- Пастернак со сметаной
- Овощное рагу по-преображенски
- Овощное рагу с топинамбуром
- Горячий винегрет
- Репа, фаршированная манной кашей
- Репа фаршированная
- Репа фаршированная отварная
- Пюре из репы
- Репа, фаршированная рисом и яблоками
- Репа с мясным фаршем
- Репа в молочном соусе
- Репа печеная в сметане
- Свекла тушеная, в сметане
- Свекла фаршированная
- Свекла, фаршированная яблоками. рисом и изюмом
- Свекла маринованная
- Пюре свекольное с сушеными яблоками
- Тыква запечёная
- Пудинг из тыквы

- Блюда из картофеля
  -
  - Картофель по-пушкински
  - Запеканка из картофеля с брынзой и щавелем
  - Картофель запечённый со сметаной
  - Пудинг картофельный с ветчиной
  - Картофель под соусом бешамель
  - Картофельные котлеты

        - Картофельные крокеты
        - Картофель, фаршированный грибами
        - Фаршированный картофель
        - Картофель с килькой
        - Картофель с пармезаном
        - Винегрет из картофеля и селёдки
    - Национальные русские напитки
        - Кисель из тыквы и ревеня
        - Клюквенный кисель
        - Лимонный напиток с медом
        - Квас из сухарей
        - Другой рецепт кваса из черного хлеба
        - Квас яблочный
        - Квас из ревеня
        - Компот из тыквы
        - Сбитень горячий
        - Сбитень праздничный
        - Клюквенный морс с медом
        - Лимонный напиток с медом
        - Квас из сухарей
        - Другой рецепт кваса из черного хлеба
        - Квас яблочный
        - Квас из ревеня
        - Компот из тыквы
        - Сбитень горячий
        - Сбитень праздничный
        - Клюквенный морс с медом
        - Сапетон – кисель из ягод бузины
        - Кухвет – кисель из бузины с грушами
        - Кисель из тыквы и ревеня
        - Клюквенный кисель

- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6
    - 7

Л. Зданович
Русская православная и обрядовая кухня

©Автор-составитель (с) Л.И. Зданович, 2004, 2016

От автора: Непреходящая радость бытия

Со времен апостолов Православная Церковь с ежедневным Богослужением соединила различные священные воспоминания, отчего произошли различные дни Богослужения в продолжении года.

Каждый день в году, помимо седмичного круга, Церковь празднует память одного или нескольких святых угодников. Определенные дни года посвящаются или воспоминанию особых событий из жизни Господа нашего Иисуса Христа, Божией Матери, из истории Церкви Христовой, или в честь различных святых. Кроме того в продолжении года установлены однодневные или многодневные посты и несколько дней назначено для поминовения усопших. Соответственно этим посвящениям дней года составлены особые песнопения и молитвы и установлены обряды, которые присоединяются к молитвам и песнопениям для седмицы. Особенно большие изменения в Богослужении бывают в дни великих праздников и постов.

Дни общего поминовения усопших (называемые родительскими днями) следующие: суббота перед масляницей, субботы второй, третьей и четвертой седмиц Великого Поста, суббота перед Праздником Св. Троицы и вторник Фоминой седмицы.

Затем в Православной Церкви установлено поминовение православных воинов на брани убиенных: в субботу перед днем Св. Димитрия Солунского (26 октября по ст. ст.) и в день Усекновения главы Св. Иоанна Предтечи (29 августа по ст. ст.)

В соответствии с этим годовым кругом и мы будем рассматривать различные православные празднества и обряды и свойственные им особенности стола.

Мы в нашей книге постарались собрать не только сведения о православных праздниках, но и наиболее полные данные о русских народных обрядах и обычаях и их кулинарных особенностях. Многие из приводимых здесь рецептов взяты из старинных кулинарных книг и потому сохраняют несколько непривычную для нынешнего читателя лексику. Составители заранее просят прощения у раздосадованного читателя. Однако надеемся, что таковых не будет, поскольку меры веса мы привели в соответствие с современными, а аромат старины, сквозящий в прабабушкиных рецептах, поможет вам, дорогие читатели и

хозяйки, преисполниться благоговения и значимости, осуществляя великий акт преемственности поколений – изготовления точь-в-точь таких, скажем, блинов, какие любили едать у князей Голицыных.

Наша книга выстроена по принципу календаря, и приводимые в ней рецепты в основном соответствуют православным праздникам и другим памятным датам. Так что, если читателя интересуют конкретные обрядовые, праздничные или конкретно постные блюда, отсылаем его к указателю. Так, скажем, наибольшее количество постных блюд приведено в разделе о Великом посте.

Что же касается скоромных и праздничных блюд, то мы сосредоточились на блюдах, наиболее характерных для нашего народа. И пусть происхождение их порой бывает далеко не исконно русским да и не совсем христианским (например, такие блюда, как «шашлык» или «плов», имеют явно тюркское происхождение, в то время как «зразы» или «клецки» говорят о своих польских корнях), однако за несколько последних столетий эти кушанья стали настолько обиходными в нашем быту, что никто и не думал о перемене их названий на славянские.

Глава 1. Посты – основа православия

Церковь придает большое значение посту. От него сильно зависит внутренняя жизнь человека, о чем свидетельствуют святые Отцы и древнего и нашего времени.

Посты прививают нам воздержание, обуздывают наши плотские устремления и способствуют духовному самосовершенствованию. Не стоит путать пост с диетами, которыми злоупотребляют дамы, обремененные целлюлитом. Важнейшим делом для христианина является следование постам, установленным церковью, а не тем, которые каждый изобретает для исполнения своей прихоти.

Пост, и это вполне естественно, прежде всего относится к пище, в отказе от употребления скоромной пищи состоит буква поста, но дух его – в ином. Нельзя сводить смысл поста лишь к отказу от тех или иных яств. «Кто ограничивает пост только воздержанием от пищи, тот более всего бесчестит его, – сказал Иоанн Златоуст. – Ты постишься? Докажи мне это своими делами… Что за польза, когда мы воздерживаемся от птиц и рыб, а братьев угрызаем и снедаем?» Дни постов для православного христианина – это дни духовного совершенствования, дни молитв и покаяния.

Установлением Православной Церкви в течение года предусмотрено более 220 постных дней. Какие же дни в православном календаре являются постными?

Прежде всего основное правило: среда и пятница каждой недели, поскольку в среду Христос был предан, а в пятницу распят. Эти посты длятся в течение всего года, кроме Святок и сплошных седмиц, – строго постные дни (если нет особого разрешения на послабление поста). В некоторых монастырях постятся и по понедельникам (в честь Ангелов). Святая Церковь в эти дни запрещает употребление в пищу продуктов животного происхождения (мяса, молока, масла, яиц, сыра), разрешается растительная пища, постное масло и рыба. Спустя неделю после Троицы от Недели всех святых до Рождества Христова по средам и пятницам запрещается есть не только мясную и молочную пищу, но также растительное масло и рыбу.

Затем в году существуют 4 больших поста:

1) Великий пост – 40 дней; к нему присоединяется Страстная Седмица – последняя неделя перед Светлым Христовым Воскресением – Пасхой; подвижный пост.

2) Петров пост начинается через неделю после Пятидесятницы (Троицына дня) и кончается 29 июня/12 июля на

Петров день; подвижный пост разной продолжительности. Петровский пост приходится на самый разгар лета: летний зной, сенокос, полевые работы. Это время, когда человеческий организм испытывает необходимость освобождения от тяжелой мясной пищи и нуждается в витаминизированной растительной пище.

3) Успенский – двухнедельный пост с 1/14 по 14/27 августа. Успенский пост – проводы лета, подготовка к страдной поре (жатва, сбор урожая, плодов своего труда). Время, требующее собранности в предстоящей трудовой схватке, в борьбе с силами природы, в стремлении отвоевать каждый погожий день, ибо осенний день год кормит. И так до самого Покрова, до окончания уборочной. Как говорит русская пословица: кончил дело, гуляй смело. Наступал период раскрепощения, отдохновения от трудов праведных, время свадеб, гостеваний, застолий, трапез. Однако много есть – небольшая честь. От обильных трапез, так же как от тяжелых работ, требуется отдых, он наступает как отдых перед грядущими Святками – Рождественский пост.

4) Рождественский сорокадневный пост с 15/28 ноября по 25 декабря/7 января.

Кроме того, строго постными считаются день Воздвижения Креста Господня (14/27 сентября), день Усекновения главы св. Предтечи и Крестителя Господня Иоанна (29 августа/11 сентября), Рождественский сочельник (24 декабря/6 января) и Крещенский сочельник (Навечерие Богоявления) – 5/18 января.

Пост – это с древности установленные правила, которые способствуют молитве и помогают внутреннему росту человека.

Во все времена существования христианства пост являлся важнейшей стороной жизни человека.

Вот что писали о посте учителя Церкви:

> «Пост тела есть пища для души» *(Св. Иоанн Златоуст)*.
>
> «Сколько отнимешь у тела, столько придашь силы душе» *(Св. Василий Великий)*.
>
> «Животные многопищные и тучные не могут бегать так скоро, как малопищный Олень, подобно сему чревоугодник не может быть так деятелен и благопоспешен в подвигах, как воздержный» *(Филарет Московский)*.
>
> «Душа ничем так не смиряется, как если кто будет воздержным в пище» *(Авва Пимен)*.
>
> «Пища излишняя делает тело чрезмерно нагруженным кораблем, который при малом движении

волн идет ко дну» *(Авва Леонтий)*.

«Толстое чрево не родит тонкого смысла» *(Св. Иоанн Златоуст)*.

«Возобладай над чревом, пока оно над тобою. не возобладало» *(Св. Иоанн Лествичник)*.

«Чрево – самый неверный в договорах союзник. Это – ничего не сберегающая кладовая. Если многое в него вложено, то вред в себе удерживает, а вложенного не сохраняет» *(Св. Василий Великий)*.

«Сколько различных искусств, веществ, орудий употребляет разумный человек, для того чтобы наполнить малое и немысленное чрево! Как унижается разум, когда истощается в изобретениях, чтобы дань, ежедневно требуемая чревом, как неумолимым владыкою, была ему приносима как можно в большем изяществе и была им приемлема как можно в большем количестве! И как ругается над сим раболепствующим разумом чрево, концом всех его забот о изяществе полагая нечистоту и смрад!» *(Филарет Московский)*.

«Если влечет тебя похотение вкусной и многой пищи, вспомни смрад, происходящий от ней – и успокоишься» *(Авва Исаия)*.

«Чревоугодник трудится и сокрушается о том, как наполнить чрево свое яствами; а когда поел, мучится во время пищеварения; воздержание же сопровождается здравием и трезвенностью» *(Св. Ефим Сирин)*.

«Только досыта ничего не вкушай, оставляй место Святому Духу» *(Св. Серафим Саровский)*.

«В рассуждении пищи должно наблюдать и то, чтобы не разбирать между снедями вкусными и невкусными. Это дело, свойственное животным, в разумном человеке недостойно похвал» *(Св. Серафим Саровский)*.

«Употребляй самую простую и дешевую пищу, мяса совсем не ешь» *(Св. Антоний Великий)*.

«И то немногое, употребляемое кем-либо в пищу, должно принимать с молитвою и осуждать себя в помысле своем как недостойного никакой пищи и утешения» *(Св. Авва Дорофей)*.

«Что такое пост, как не наказание тела, для того чтобы усмирить тело здоровое и сделать его немощным для страстей, по слову Апостола: «Когда я немощен, я силен» (2 Кор. 12, 10) *(Св. Варсонуфий и Иоанн)*.

«Кто не радит о посте, приводит в колебание все доброе, потому что пост был заповедью, вначале данною

нашему естеству в остережение против вкушения пищи, и нарушением поста пало начало нашего создания. С сего начал и Спаситель, когда явился миру на Иордане. Ибо по крещении Дух извел Его в пустыню, и постился Он там 40 дней и 40 ночей. Если постится сам Законоположник, то как не поститься кому-либо из соблюдающих закон?» *(Авва Исаак Сирин)*.

«Примеры немцев и других иностранцев ввели в заблуждение русских православных не уважать поста, уверяя, что в пище нет греха или совсем нет греха. Если бы это было справедливо, то Адам и Ева не были бы изгнаны из рая за вкушение плода от запрещенного дерева, а дерево это было смоковница. Но сила греха состояла не в плоде дерева, а в запрещении и преслушании правил Церкви. Господь же во святом Евангелии глаголит: «аще кто преслушает Церковь, буди тебе яко язычник и мытарь». Будет ли тому хорошо на страшном суде, кто явится там в числе язычников? Русскому православному человеку вернее и лучше рассуждать и действовать не по-немецки и не по иностранным обычаям, а согласно с правилами православной Церкви. Апостол пишет: «Един Бог, едина вера»; то есть как истинный Бог один, так и истинное вероисповедание одно, начавшееся от Иерусалима, а не от Рима. Православная Церковь во всей вселенной едина – в Иерусалиме, в Антиохии, в Александрии, в Греции и в России» *(Преп. Амвросий Оптинский)*.

«Все желающие приступить к подвигу поста и молитвам, все желающие пожать обильные плоды от своего покаяния, услышьте слово Божие, услышьте завет Божий – и отпустите, простите ближним согрешения их пред вами» *(Св. Игнатий Брянчанинов)*.

«Поелику мы не постились, то изринуты из рая! Поэтому будем поститься, чтобы снова взойти в рай!» *(Св. Василий Великий)*.

Приведенные изречения святых отцов могут послужить для укрепления тех, кто, может быть, еще колеблется в своих убеждениях и сомневается в своих силах. В предлагаемых вниманию читателя рецептах найдется много простых в приготовлении недорогих и вкусных блюд, которые, возможно, станут для вас небольшим «утешением» в посте.

Впрочем, в жизни любого человека бывают обстоятельства, которые затрудняют хранение поста (скажем, нахождение в

путешествии или болезнь). Тогда в посте разрешается послабление. Пожилые, больные люди, дети (до 14 лет), а также беременные женщины освобождаются от строгого поста. Однако о мерах послабления следует советоваться со своим духовным отцом.

Канун Великого поста. Покаянные седмицы

Великий пост длится от Прощенного воскресенья до Пасхи – 49 дней.

Если Благовещение (7 апреля) приходится на время Великого поста, то в этот день пост облегчается, разрешается есть рыбу и растительное масло. Это установление распространяется и на день 40 мучеников севастийских (Сороки) – 22 марта, а также на Лазореву Субботу и Вербное Воскресенье (Ваий) – Вход Господень в Иерусалим.

Больным, беременным женщинам и занятым тяжелым трудом допускается некоторое послабление в строгости поста, чтобы пощение не привело к упадку сил и христианин имел силы на молитву и каждодневный труд, однако полная отмена поста уставом отвергается. Что касается беременных женщин, то их пища должна быть особенно разнообразной и содержать все необходимое для нормального развития плода не в ущерб здоровью и матери, и младенца. Она должна быть биологически полноценной и витаминизированной, но без излишеств. Эти рекомендации строго индивидуальны и должны выполняться по предписанию наблюдающего врача.

Не случайно Церковь предписывает постепенное вхождение в пост в течение четырехнедельного подготовительного периода. Великому посту предшествуют **четыре покаянные седмицы (недели)**, каждая из которых имеет свое название.

Мытарь и фарисей

Первая неделя посвящена притче о мытаре и фарисее. В это время читается притча о том, что только слезная молитва и смирени, как у мытаря, а не перечисление своих добродетелей, как у фарисея, могут снискать нам милосердие Божие. Итог притчи выражен евангелистом Лукой словами: «Сказываю вам, что сей пошел оправданным в дом свой более, нежели тот: ибо всякий возвышающий сам себя, унижен будет, а унижающий себя возвысится».

Блудный сын

Вторая неделя – притча о блудном сыне. Возвращение библейского блудного сына в отчий дом – нравственное перерождение человека, духовное переосмысление, возвращение в дом Отца Небесного.

Страшный суд

Третья неделя, предшествующая посту, посвящена всеобщему Суду Христову, грехопадению и изгнанию Адама и Евы, положившим своим невоздержанием начало человеческим грехам.

Пророки Ветхого Завета провозгласили неминуемое наступление Суда Божия, который очистит и преобразит мир. Неминуемое возмездие влекут за собой нераскаянные грехи человеческие. Пророчество о Страшном Суде восходит к Ветхому Завету, но во всей полноте оно раскрылось с началом проповеди Христа. «Суд же состоит в том, что Свет пришел в мир, но люди более возлюбили тьму, нежели Свет, потому что дела их были злы» (Иоан. 3, 19).

Эта неделя называется «Мясопустной», или «Сырной» седмицей, потому что из скоромной пищи в эту неделю дозволяется есть только сыр, молоко, масло, яйца и рыбу. Мясопустная седмица – прелюдия к Великому посту. Каждый верующий человек испытывает свою волю, подготавливая себя духовно и телесно.

Родительская суббота

В субботу накануне мясопустной, или сырной, седмицы – Вселенская Родительская суббота. В этот день совершается поминовение усопших, и особенно тех, кто умер внезапной смертью. Древняя Масленица включала обычай поминать предков блинами, отсюда и обычай подавать блины на поминках как одно из обязательных обрядовых поминальных блюд наряду с коливом (кутьей) и киселем.

Во вторник вечером во время мясопустной седмицы впервые читается молитва св. Ефрема Сирина «Господи и владыко живота моего».

Великий Пост

«Что такое этот Великий пост? Он есть драгоценный дар нам Спасителя нашего, Который Сам постился сорок дней и ночей, не ел и не пил, дар поистине драгоценный для всех ищущих спасения, как умертвитель душевных страстей. Словом и примером Своим Господь узаконил его Своим последователям. И с какою любовью, какими божественными благодатными силами служит Господь всем истинно постящимся! Он их посещает, очищает, обновляет, укрепляет в борьбе со страстями… научает всякой добродетели и возводит к совершенству…» – писал о. Иоанн Кронштадтский.

Традиция Великого Поста возникла в древней христианской церкви и до настоящего времени сохранилась в основном в Православной Церкви.

Великий Пост – это подготовка к Светлому Христову Воскресению путем покаяния, углубления во внутреннюю духовную жизнь, отрешения от ее материальной стороны.

Великий Пост – самый продолжительный из всех многодневных постов. Первые шесть недель поста до пятницы шестой недели имеют каноническое название «святая четыредесятница». Седьмая, последняя неделя перед Пасхой – Страстная неделя, или Великая, отсюда и название поста.

Первые два дня и последний день поста рекомендуется обходиться без пищи, в остальные дни соблюдать умеренность и ограничивать себя в еде.

Неделя торжества православия

Первая неделя поста называется «неделей торжества Православия». Она связана с воспоминанием о победе Вселенской Церкви над противниками Православия, которые стремились извратить самую суть веры. Эта проблема не стала менее острой и в наши дни.

Крестопоклонная неделя

Третья неделя поста посвящена Кресту Христову. В воскресенье за всенощной на середину храма выносится Распятие, чтобы напомнить кающимся о спасительном даре искупления Христова.

По традиции в это время пекли обрядовые хлебы. Затем стали выпекать печенья (крестцы). В них для каждого члена семьи запекали зерна злаков или монеты. Тот, кому выпадал крестик с запеченными зернами, по поверью, должен был сохранять его до посевной и бросать на пашню первую горсть зерен, чтобы урожай был богатым.

Благовещение

Праздник Благовещения (7 апреля) – один из самых знаменательных и волнующих душу каждого человека.

Эта неделя посвящена вести, которую принес Деве Марии Архангел Гавриил, о том, что в скором времени станет она матерью Спасителя Человечества.

По народному поверью, Благовещение самый большой праздник на небесах, на земле и в аду (грешников в этот день, как и на Пасху, не мучат). Считается большим грехом выполнять какие-либо работы: девица косы не заплетает, птица гнезда не вьет; кукушка за то без гнезда осталась, что на Благовещение завила.

Как правило, этот праздник приходится на время Великого Поста. В этот день облегчается пост, разрешается есть рыбу и растительное масло, если совпадает со средой или пятницей. День Благовещения иногда совпадает с праздником Пасхи.

Вербное воскресенье

Во время всенощной под праздник Входа Господня в Иерусалим люди стоят у церквей с ветвями. На Востоке это ветви пальм, лавра, цветы, у нас – вербы, вестницы наступающей весны. Обычай освящать вербы (пальмы) был введен Церковью в IV веке. Отсюда и название праздника Вербное (Ваий) воскресенье, (от греч. «вайа» – пальма).

В Вербное воскресенье пост облегчается.

Прощеное воскресенье

Последняя неделя перед Великим постом называется «Сыропустом», потому что им заканчивается едение сыра, масла и яиц. В этот день христиане просят друг у друга прощения грехов, ведомых и неведомых обид и принимают все меры к примирению с враждующими. Поэтому это воскресенье принято называть «Прощенным воскресеньем», после которого наступает **Великий пост.**

Рецепты постных блюд

Некоторые старинные кушанья, традиционные для постов, сегодня не только не употребляют в пищу, но многие и не слышали о них. Возможно, это произошло потому, что они были характерны для крестьянской среды, а в городской, мещанской, были неупотребительны. Вспомните бессмертное некрасовское «Кушай тюрю, Яша, молочка-то нет…» Да и готовили эти кушанья в русской печи. На газовой или электрической плите их зачастую приготовить невозможно, поскольку готовились они иногда долго, наши печи так тепло не хранят.

Общие правила приготовления постных блюд

Постные блюда приготовить не сложнее тех, что готовятся ежедневно, из них только исключают сметану, сливки, мясо, яйца, сливочное масло.

Можно приготовить рыбный фарш на растительном (букв. «постном») масле, пельмени с грибным фаршем, ушки жареные с грибным фаршем и гречневой кашей, постные пироги с саго, рисом, капустой, рыбой, грибами, гречневой кашей. Пирожки начиняют овощным, рыбным, грибным, раковым фаршем. Делают постные картофельные, рыбные, рисовые, гречневые, грибные котлеты на растительном масле. Соусы из сельди, зелени, изюма, грецких орехов, овощей, лимона, слив, вишен, смородины, горчицы, хрена также готовятся на постном масле, без сметаны и сливок.

Подобным образом готовятся и постные кушанья из овощей и зелени, картофеля, яблок, артишоков, грибов, а также рыбные блюда, салаты к ним, постные паштеты, майонезы, заливные, холодцы, пудинги, шарлотки, постные блины, оладьи, гренки, вареники и каши, пироги, пирожное.

Мороженое, крем, желе, бланманже, муссы, кисели и компоты приготовляются как и для общего стола, с той лишь разницей, что вместо желатина используется рыбий клей, картофельная мука и крахмал.

Тюря

Это самое распространенное и безыскусное старинное постное блюдо представляет собой миску холодной подсоленной воды с плавающими в ней кусочками хлеба и накрошенного

репчатого лука.

Полевка

Это похлебка из ржаной муки, а точнее из заквашенного ржаного теста – расчины. Расчину ставили накануне, и, когда она достаточно закисала, из нее готовили полевку. В горшке кипятили воду, добавляли соль, лавровый лист, репчатый лук, расчину и взбивали колотовкой[1] (мутовкой), выполнявшей в прошлые века роль миксера. Полевку заправляли луком, сушеными грибами, сельдью, вяленой рыбой, снятками.

Солодуха

Солодуху ели в дни Великого и Рождественского постов.

Это жидкое блюдо, но не суп, а десерт, она кисло-сладкая на вкус. Приготавливалась она из ржаного солода, т. е. ржаного зерна, хорошо пророщенного, высушенного, смолотого и просеянного. В глиняном горшке кипятили воду, охлаждали до температуры 35 градусов, засыпали солод и интенсивно перемешивали мутовкой, чтобы не было комков. Горшок ставили на припек, и, пока русская печь томилась, солодуха стояла в тепле. В горшок с солодухой время от времени бросали кусочки льда или снега, чтобы она не перегревалась. При этом солодуха разжижалась, и в нее также время от времени добавляли ржаной солод, чуть-чуть подсыпая и часто перемешивая. Когда процесс соложения закончен (это определяется по степени сладости), горшок ставят в печь и доводят до кипения, тотчас вынимают из печи, быстро охлаждают до 25–30 градусов, опускают в горшок корочку ржаного хлеба и, прикрыв сверху чистым рушником, ставят в теплое место, как правило, на русскую печь. При этом солодуха настаивается, закисает, приобретает свой характерный хлебный кисло-сладкий вкус, медовый аромат и розоватый цвет.

Кулага

Это блюдо близко солодухе и тоже десерт. Однако процесс ее приготовления затягивался на сутки и более. Ее готовили из ржаного солода, она была сладкой на вкус. Для приготовления кулаги отваривают картофель в кожуре, охлаждают, очищают, тщательно толкут, чтобы не осталось комков. Затем замешивают солодом (просеянной ржаной мукой) полугустое тесто, перекладывают в глиняный горшок и, закрыв крышкой, ставят в

истопную русскую печь, подгребая со всех сторон к горшку горячие угли. Через час горшок вынимают, хорошенько взбивают массу колотовкой, вновь закрывают крышкой и ставят в печь еще на час. Затем горшок вынимают из печи, снимают крышку и, охладив, перекладывают кулагу в деревянную посуду, прикрывают рушником и ставят в теплое место (на русскую печь) еще на сутки для закисания, следя при этом, чтобы она не слишком перекисала. Затем ее вновь перекладывают в глиняный горшок и, закрыв крышкой, ставят в печь для запекания. Спустя еще несколько часов кулага готова. По внешнему виду она напоминает кашу, но так густа, что ее можно резать ножом. Цвет кулаги золотистый, бежевый, кремово-розоватый, на вкус она кисло-сладкая, с медовым ароматом. Кулагу едят холодной.

Толокно

Это блюдо готовили из овса, выдержанного в продолжение ночи в теплой русской печи. При этом мука, полученная из такого зерна, теряла способность образовывать клейковину, зато хорошо набухала в воде и быстро густела. Толокно замешивали на охлажденной кипяченой воде, приправленной солью. Толокном обычно полдничали, так как между обедом и ужином проходило достаточно много времени, ужинали перед сном.

Постные салаты, закуски

Никакие продукты животного происхождения не заменят нам овощей и фруктов, которые содержат необходимые каждому человеку витамины, микроэлементы и минеральные вещества, поэтому салаты, винегреты и другие закуски очень полезны, если овощи для них приготовлены правильно.

Несколько советов для приготовления салата:

– все овощи вымыть холодной водой и отварить, не снимая кожицы, под крышкой;

– сырые очищенные овощи не следует долго держать в воде, т. к. при этом теряются витамины;

– нашинкованный лук нужно обдать кипятком, чтобы он имел более нежный вкус.

Готовить салаты нужно перед подачей, а украсив готовое блюдо зеленью, оливками, колечками лука, красивыми ломтиками помидора или огурца, мы порадуем наших близких.

Чем отличаются постные салаты от скоромных? Тем, что в них не содержится мяса, яиц, майонеза, сметаны.

Маринованная свекла

Свекла – 1 шт., соль, тмин, уксус, сахар, хрен.

Отварить свеклу, очистить и нарезать на ломтики. Залить маринадом – в 0,5 л воды добавить соль, тмин, немного сахара, уксус и наструганный хрен. Поставить в холодильник на сутки. Вынуть из маринада, нарезать толстой соломкой и подавать как гарнир на листьях зеленого салата к вареной картошке.

Салат из свеклы с чесноком

Отвареная свекла – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, грецкие орехи – 3–4 шт. (или немного любых других орехов), горсть изюма или чернослива, очищенного от косточек и мелко порезанного, растительное масло.

Отварить свеклу, очистить и натереть ее на средней терке, прибавить измельченные зубчики чеснока, ошпаренный и обсушенный изюм или чернослив, из которого вынуты косточки, порезанный мелкими кусочками, добавить измельченные орехи, полить растительным маслом и хорошенько перемешать. Подавать, выложив горкой в салатник и посыпав зеленью петрушки.

Икра из яблок и моркови

Морковь – 3–4 крупных корня, репчатый лук – 2 головки, яблоки кислые – 3–4 шт. (лучше всего Антоновка), растительное масло, соль, сахар.

Морковь очистить и нарезать довольно крупными кусочками и обжарить в растит. масле до мягкости, затем обжарить лук, порезанный кольцами, и подготовленные яблоки – нарезанные на четвертинки и очищенные. Все вместе пропустить через мясорубку, сдобрить по вкусу солью и сахаром, хорошо перемешать и прогреть еще раз на сковороде. Следить, чтобы икра не пригорела. Подавать охлажденной, выложив горкой в салатник.

Икра овощная

Баклажаны – 1–2 шт., кабачок – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, морковь – 2 корня, капуста – 300 г, томат, уксус, перец, соль, растительное масло.

Баклажаны и кабачок запечь в духовке, у баклажана снять кожицу. Кабачки и баклажаны мелко изрубить. Лук, морковь, капусту мелко изрубить и спассеровать вместе с томатом в растительном масле. Затем смешать с кабачками и баклажанами и тушить в течение 10–15 мин., постоянно помешивая. Заправить икру уксусом, солью и перцем и охладить. При подаче на стол посыпать зеленым луком или рубленой зеленью петрушки.

Икра грибная

Сушеные грибы – 300 г, репчатый лук – 3–4 головки, растительное масло – 0,5 стакана, соль, сахар, уксус, чеснок.

Грибы замочить на 2–4 часа, поставить варить в небольшом количестве воды. Вынуть грибы из отвара, пропустить их через мясорубку, соединить с отваром и тушить, пока не испарится лишняя влага, прибавить к грибам мелко нарезанный и обжаренный лук, сахар и уксус, охладить и заправить мелко измельченным чесноком.

Перец стручковый жареный

Сладкий стручковый перец – 1000 г, растительное масло – 0,5 стакана, соль, чеснок – 1 небольшая головка, уксус по вкусу.

Перец очистить и запечь в духовке до готовности, чтобы можно было снять тонкую кожицу, подготовленные стручки

разделить вдоль на длинные полоски и залить чесночным соусом.

Для соуса истолочь или натереть на мелкой терке чеснок, растереть его с 0,5 чайной ложки соли, растительным маслом и при желании – с 1 чайной ложкой уксуса. Залитый соусом перец положить в керамическую или стеклянную посуду, плотно закрыть и убрать на сутки в холодильник. Подавать как холодную закуску.

Салат из свежей капусты

Белокочанная капуста – 500 г, лук зеленый, столовый 3 %-й уксус – 2 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, соль, масло растительное.

Капусту тонко нашинковать, посыпать солью, перетереть руками до образования сока и дать полежать 15–20 минут. Отжать капусту, положить в салатницу, посыпать сахаром, полить уксусом и растительным маслом, перемешать и подать, посыпав нарезанным зеленым луком. Хорошо выглядит салат из капусты, украшенный клюквой или брусникой. Также можно приготовить салат из краснокочанной капусты.

Винегрет

Морковь – 2 корня, свекла – 1 шт., картофель – 4 клубня, огурец соленый – 1 шт., капуста квашеная – 150 г, лук репчатый – 1 головка или зеленый – 5–6 стеблей, соль, растительное масло.

Отварить и охладить овощи. Нарезать мелкими кубиками морковь, картофель, огурец, мелко нарезать лук и капусту и, полив половиной масла, перемешать. Затем добавить нарезанную кубиками свеклу и, долив остальное масло и посолив, перемешать. Важно сохранить эту последовательность, для того чтобы остальные овощи не окрасились об свеклу и винегрет был более красивым.

Смешанный салат

Морковь – 4 корня, помидоры – 4 шт., яблоки – 2, лук репчатый – 2 головки или зеленый – 5–6 стеблей, зелень петрушки, лимона – ½ шт., растительное масло – 1 ст. ложка, сахарный песок – 1 ч. ложка, соль.

Очищенную морковь натереть на крепкой терке, помидоры, огурцы, лук и яблоки нарезать ломтиками. Все перемешать, залить смесью растит. масла и лимонного сока, добавить соль, сахар и посыпать измельченной зеленью.

Соленые баклажаны

Баклажаны некрупные – 4–5, морковь – 2 корня, нарезанная зелень кинзы и петрушки – 1 стакан, чеснок – 3-4 зубчика, соль.

Баклажаны вымыть и надрезать вдоль на 2/3 толщины, наполнить подготовленным фаршем. Для начинки натереть на крупной терке морковь, измельчить чеснок, нарезать часть зелени, слегка подсолить и перемешать. Плотно уложить баклажаны в кастрюлю с другой частью рубленой зелени. Когда баклажаны дадут сок, поставить их под гнет. Неделю держать при комнатной температуре, а затем поставить на холод. Можно готовить сразу большое количество баклажанов, для этого соответственно увеличить пропорции продуктов. Удобнее не пересыпать их солью, а залить рассолом, приготовленным из расчета 60 г соли на 1 л воды.

Капуста квашеная кочанами

Свежая белокочанная капуста – 1 кочан, свекла 1 шт., красный жгучий перец – 1 шт., чеснок – 5–6 долек, уксус, зелень сельдерея или петрушки, соль, сахар.

Капусту нарезать крупными квадратами, свеклу тонкими ломтиками, сельдерей и перец – кусочками. Все овощи плотно уложить слоями в банку или кастрюлю, пересыпая нарезанным чесноком. Массу залить кипящим маринадом – 1 ст. ложка соли и 1 ст. ложка сахара на 1 л воды с уксусом, так, чтобы овощи были полностью покрыты им. На 2–3 дня поставить в теплое место. Затем охладить, и капуста готова.

Закуска из капусты

Капуста – 1 кочан, морковь – 5 шт., чеснок – 2–3 зубчика, соль – 1 ст. ложка, зелень.

Капусту разобрать на отдельные листья, опустить в кипящую воду на несколько минут, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Морковь натереть на крупной терке, перемешать с рубленой зеленью и мелко изрубленным чесноком. Начинку завернуть в капустные листья, положить в кастрюльку и залить кипящим рассолом из 1 ст. ложки соли на 1 литр воды. Через 2 дня блюдо готово.

Салат из грибов с луком

Грибы соленые или маринованные – 200 г, лук зеленый или

репчатый – 30 г, растительное масло – 3 ст. ложки.

Грибы нарезать соломкой, соединить с нашинкованным зеленым или репчатым луком, заправить растительным маслом, положить в салатник и украсить колечками репчатого лука.

Салат из грибов и помидоров

Помидоры – 300 г, вареные свежие грибы – 300 г, картофель сваренный «в мундире» – 200 г, лук репчатый – 1 головка, растительное масло.

Грибы нарезать соломкой, картофель – кубиками, помидоры – четвертинками. Все перечисленные компоненты смешать, приправить солью, украсить кольцами лука.

Салат из маринованных грибов

Грибы маринованные – 300 г, яблоко – 1 шт., лук репчатый – 2 головки, растительное масло – 3 ст. ложки, соль, черный молотый перец, зелень укропа.

Грибы нарезать соломкой, лук – кольцами, яблоко потереть на крупной терке. Все соединить, приправить солью, перцем, растител ным маслом, положить в салатник, украсить кольцами лука и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат картофельный с чесноком

Картофель – 5–6 клубней, соль – 200 г, чеснок – 10 г, растительное масло – 3 ст. ложки, уксус – 20 г, зеленый лук – 10 г.

Очищенный картофель нарезать кубиками, отварить до полуготовности в подсоленной воде, воду слить, закрыть крышкой и довести до готовности на пару. Картофель охладить и положить в салатник. Очищенный чеснок растолочь с солью, заправить растительным маслом и уксусом, перемешать, полученным соусом приправить картофель, посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Заправлять салаты можно сметаной (если вы делаете не постный салат), майонезом или их смесью, а также растительным маслом. По желанию в сметану можно добавить натертый и слегка посоленный хрен, а с растительным маслом можно приготовить **салатную заправку**. Для этого масло надо смешать с уксусом, солью, сахаром, горчицей, молотым перцем (по желанию), хорошо взболтать смесь и поливать ею салаты.

Для придания овощным салатам более острого вкуса и запаха можно добавить растертый чеснок.

Постные овощные супы

Постные первые блюда

Для русской кухни наиболее характерным являются овощные заправочные супы: щи, борщ, рассольник, окрошка. Они включают в себя от 5 до 20 компонентов – овощей, круп, пряных трав, растительного масла и т. д. Для обогащения супов витаминами нужно добавлять к ним мелко нарезанные укроп, петрушку, кинзу, чеснок или зеленый лук.

В различные супы овощи режутся по-разному, это влияет на вкусовые качества и на внешний вид овощей.

Нарезка овощей. Для супов овощи нарезают так, чтобы форма кусочков отдельных видов овощей соответствовала форме других частей гарнира. Так, например, в крупяные супы овощи нарезают мелкими кубиками, а в супы с вермишелью – соломкой. Когда капуста нарезана в форме квадратов, то остальные овощи должны быть нарезаны в виде кружочков или ломтиков, если же капуста нашинкована, то остальные овощи лучше нарезать соломкой.

Пассерование овощей и муки. Морковь, лук, петрушку, пастернак, репу надо класть в суп пассерованными для улучшения вкуса, аромата и внешнего вида супа.

Чем мельче и тоньше нарезаны овощи, особенно морковь, тем легче при пассеровании извлекаются из них маслом ароматические и красящие вещества. Для некоторых супов (например, горохового) лук пассеруют отдельно от других овощей, так, чтобы цвет его почти не изменился.

Овощи пассеруют на противне, в сотейнике или кастрюле. Растительное масло хорошо нагревают, оно должно дать дымок, в противном случае его запах передастся овощам. Масла должно быть 10 % от веса овощей. В нагретое масло кладут лук и, немного запассеровав, добавляют морковь и остальные овощи. Слой овощей должен быть не более 30 мм, при большем слое они получаются пареными. Вес овощей при пассеровании уменьшается на 25–40 % вследствие испарения влаги.

При одновременном пассеровании лука, моркови, петрушки, сельдерея и томата-пюре надо сначала пассеровать лук (2–5 минут), затем морковь, петрушку, сельдерей (8—10 минут). Томат-пюре добавить перед окончанием пассерования овощей и после этого продолжать пассерование еще 10–15 минут.

Нельзя класть томат-пюре в сырые овощи, так как они не

приобретут вкуса и аромата пассерованных овощей. Кроме того, от кислоты сырые овощи делаются жесткими и их нужно пассеровать дольше. При обработке большого количества овощей лук и томат-пюре пассеруют отдельно от корнеплодов.

Чтобы отделить избыток жира, пассерованные овощи нужно откинуть на дуршлаг, после чего положить в котел с супом. Перед подачей в тарелку с супом добавить жир, оставшийся после пассерования овощей. Такой прием способствует более правильному распределению жира по порциям.

Муку, употребляемую для заправки супов, пассеруют до тех пор, пока она не приобретет светло-желтого цвета, после чего ее просеивают.

Важна также и очередность закладывания овощей в суп – если положить в бульон квашенную капусту, щавель или томат раньше картофеля, то картофель будет твердым и невкусным. Варить овощные супы нужно в кастрюле с закрытой крышкой, чтобы не улетучивались витамины. Хорошо подать к супу обжаренные в растительном масле ломтики подсоленного черного хлеба, натертые зубчиком чеснока.

Грибной бульон

Грибы сушеные – 50 г, вода – 2 л.

Первый способ

Сушеные грибы, тщательно перебранные и промытые, положить в котел и залить холодной водой. Через 3–4 часа набухшие грибы варить в той же воде до тех пор, пока они не станут мягкими. Готовый бульон процедить, а грибы промыть для удаления остатков песка. Вареные грибы ввести в суп за 15 минут до конца варки.

Второй способ

Сушеные грибы залить холодной водой, оставить в ней на 10–15 минут, затем промыть, несколько раз меняя воду. Грибы снова залить холодной водой (2 л на 100 г грибов), оставить часа на 3 и отварить в той же воде.

Примечание. Грибные бульоны варят преимущественно концентрированными и разводят до необходимой консистенции кипяченой водой.

Окраска бульона янтарным цветом

Лук репчатый – 2 шт., сахар-рафинад – 2 куска, морковь – 2 корня, петрушка – 1 веточка, сельдерей – 1/3 корня.

Сварить отдельно шелуху от 2 луковиц.

1 луковицу мелко искрошить, поджарить в ложке масла.

2 куска сахара истолочь, высыпать на сковородку, морковь, петрушку и 1/3 сельдерея – поджарить до тёмного цвета на плите и поместить в бульон.

Рыбный бульон

Рыбные пищевые отходы (обработанные головы, кости, плавники и кожу) – 500 г, лук репчатый – 30 г, петрушка – 10 г.

Наилучший по вкусу бульон – получается из судака, окуней, ершей и рыб осетровых пород. Головы леща, сазана, воблы, плотвы, карася использовать не рекомендуется, так как бульон из них может горчить.

Обработанные пищевые отходы рыбы – головы, кости, плавники и кожу – тщательно промыть. Крупные кости и головы перед варкой разрубить на части, причем у голов предварительно ОБЯЗАТЕЛЬНО следует удалить жабры (они придают бульону горечь). Положить в кастрюлю, налить холодную воду из расчета 4–5 л на 1 кг, добавить петрушку и репчатый лук, закрыть котел крышкой и нагревать до кипения. После этого крышку снять, удалить пену и жир и продолжать варку при слабом кипении в течение 50–60 минут. Во время варки периодически удалять пену и жир. Готовый бульон снять с огня и через 20–30 минут (когда отстоится) процедить. При варке бульона из рыб осетровых пород голову вынуть через час с момента начала варки бульона, отделить мякоть, а хрящи отдельно варить до размягчения (3–4 часа). Хрящи можно использовать для приготовления рыбных заправочных супов.

После приготовления бульона в него закладываются крупные куски рыбы (для приготовления отварной рыбы) и варятся в сообтветствии с рецептом (обычно не более 20 минут).

Постные рыбные супы

Суп с фрикадельками из речной рыбы

Речную рыбу можно заменить любой другой, но особенно хорош этот суп, приготовленный из щуки.

Филе рыбы без костей – 0,5 кг, морковь – 1–2 корня, лук репчатый – 1 головка, картофель – 4 клубня, при желании – можно добавить1/3 стакана пшена, лавровый лист, перец, соль.

Рыбу почистить, снять филе, дважды пропустить через

мясорубку, фарш посолить и мокрыми руками сформовать круглые фрикадельки размером с небольшой грецкий орех. В кипящую подсоленную воду положить пшено, по желанию – нарезанный соломкой картофель, морковь соломкой или звездочками, луковицу, лавровый лист и перец. Когда суп закипит, опускать в него фрикадельки, аккуратно перемешивая ложкой снизу вверх, чтобы они не развалились. Варить до готовности.

Постная ботвинья

Щавель, шпинат или их смесь – 300 г, квас – 2 л, немного копченой рыбы, огурцы – 1–2 шт., зеленый лук, укроп, цедра лимона.

Щавель или шпинат перебрать, припустить в небольшом количестве воды. Протерев через сито, пюре охладить, развести квасом, добавить немного сахара, лимонной цедры и охладить. Разлить ботвинью по тарелкам, добавив кусочки копченой или отварной рыбы, ломтики огурца, зеленый лук, укроп и, при желании, тертый хрен.

Уха из свежей рыбы

Вода – 2 л, рыба – 1–1,5 кг, пшено – 1/3 стакана, морковь – 1 корень, картофель – 3–4 клубня, лук репчатый – 1 головка, черный перец – 10 горошин.

Сварить бульон из вычищенной и выпотрошенной рыбы, снимая по мере необходимости пену. Вынуть рыбу, а бульон тщательно процедить через частое сито и поставить на огонь. Когда закипит, положить в кастрюлю пшено, нарезанные соломкой картофель и морковь, луковицу, лавровый лист и перец. Варить до готовности овощей. В это время руками разобрать рыбу на небольшие кусочки, внимательно выбирая кости, т. к. уху обычно охотно едят маленькие дети. Когда суп сварится, положить в него кусочки рыбы и прокипятить несколько минут.

Суп рыбный (из консервов)

Консервы рыбные в собственном соку – 1 банка (300 г), пшено – 150 г, картофель – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., лавровый лист – 2 шт., чеснок – 1 долька, зелень разная, перец, соль по вкусу.

Тщательно вымыть пшено и поставить варить его на небольшом огне в подсоленной воде. Положить туда же

нарезанный соломкой картофель, нарезанные и обжаренные в растительном масле морковь и лук, лавровый лист и перец. В конце варки добавить в суп измельченную рыбу вместе с соком и маслом. Если использовались консервы в томатном соусе, то хорошо положить в такой суп мелко изрубленный чеснок – 3–4 зубчика и зелень.

Суп крестьянский

Первый способ

Капуста – 800 г, картофель – 1100 г, репа – 150 г, морковь – 100 г, петрушка – 50 г, лук репчатый – 200 г, масло растительное или маргарин сливочный – 100 г, зелень.

Коренья нарезать ломтиками, капусту – шашками размером 2–2,5 см, картофель – кубиками, репчатый лук требуется мелко нашинковать.

В кипящий грибной бульон или овощной отвар или воду положить капусту, довести до кипения, добавить пассерованные коренья, картофель и варить суп 20–25 минут. За 5—10 минут до окончания варки в суп положить нарезанные помидоры.

Подавать с зеленью.

Второй способ

Морковь – 300 г, репа – 300 г, лук-порей (белая часть) – 250 г, сельдерей – 150 г, картофель – 700 г, шпинат, щавель или салат зеленый – 70 г, помидоры свежие – 150 г, масло растительное – 60 г.

Овощи нарезать: морковь – кружочками, репу – дольками, лук-порей (белую часть) – кружками, стебли сельдерея нашинковать, все вместе слегка спассеровать, затем залить горячим грибным бульоном или овощным отваром и варить 10–15 минут. Затем добавить картофель, нарезанный кружками, и варить до готовности. За 5–6 минут до окончания варки положить нарезанные помидоры, листики щавеля, шпината, или зеленого салата (в зависимости от сезона).

Суп из разных овощей

Капуста – 400 г, картофель – 800 г, морковь – 200 г, репа – 200 г, петрушка – 100 г, лук репчатый – 100 г, лук-порей – 100 г, горошек зеленый (лопаточки) – 150 г, фасоль (стручки) – 150 г, помидоры – 400 г, масло растительное или маргарин сливочный – 100 г, зелень.

Морковь, петрушку, лук-порей и репчатый лук нашинковать

соломкой и спассеровать на жире. Белокочанную капусту и стручки фасоли нашинковать; стручки горошка (лопаточки), если они крупные, разрезать наискось на 2–3 части. Картофель нарезать брусочками или дольками, помидоры – дольками.

В кипящий бульон или воду положить капусту и довести до кипения. Остальные овощи закладывать с учетом сроков варки. Варить суп 25–30 минут. За 5—10 минут до окончания варки положить нарезанные помидоры и посолить.

Суп из кабачков со свежими грибами

Грибы белые свежие – 150 г, кабачки – 200 г, картофель – 200 г, морковь – 50 г, петрушка – 15 г, сельдерей – 15 г, лук зеленый – полпучка г, помидоры – 200 г, масло растительное – 50 г, зелень.

Картофель и кабачки нарезать ломтиками толщиной около 0,5 см. Коренья, нарезанные ломтиками, спассеровать на жире и за 2–3 минуты до окончания пассерования добавить зеленый лук, нарезанный кусочками длиной по 2–2,5 см. Подготовленные грибы нашинковать, положить в кипящий бульон или воду и варить 20–30 минут, добавить спассерованные коренья, картофель и варить 15–20 минут. За 5—10 минут до окончания варки положить кабачки, помидоры и соль.

Подавать с зеленью.

Суп из цветной капусты

Капуста цветная – 150 г, лук-порей – 50 г, картофель – 150 г, горошек консервированный – 100 г, масло растительное – 30 г.

Лук-порей (белую часть) нарезать вдоль на кусочки длиной 2,5–3 см и слегка спассеровать с маслом. В кипящий грибной бульон, овощной отвар или воду положить подогретый лук, цветную капусту, картофель, нарезанный брусочками. За 5 минут до окончания варки добавить зеленый консервированный горошек и листики петрушки.

Суп из брюссельской капусты

Капуста брюссельская – 100 г, лук-порей – 40 г, картофель – 75 г, масло растительное – 10 г, зелень.

Брюссельскую капусту погрузить в кипящую воду на 1–2 минуты и откинуть на сито. Лук-порей нашинковать и вместе с капустой слегка спассеровать на растительном масле.

Подготовленные овощи положить в кипящий грибной бульон, овощной отвар или воду, добавить картофель, нарезанный тонкими ломтиками, и варить до готовности при слабом кипении.

Подавать с зеленью.

Суп с кольраби

Кольраби – 100 г, морковь – 20 г, репа – 15 г, петрушка – 5 г, сельдерей – 5 г, лук репчатый – 10 г, лук-порей – 10 г, томат-пюре – 5 г, картофель – 50 г, масло растительное – 10 г, салат или шпинат – 10 г, сметана или сливки – 25 г.

Морковь, петрушку, репу, сельдерей и репчатый лук нарезать ломтиками и спассеровать на растительном масле с добавлением томата-пюре. Кольраби, также нарезанную ломтиками, погрузить в кипящую воду на 1–2 минуты и откинуть на сито. Картофель нарезать кубиками. В кипящий грибной бульон, овощной отвар или воду положить подготовленные овощи и варить 20–25 минут при слабом кипении. За 5 минут до окончания варки добавить нарезанный шпинат или салат и лук-порей.

Суп с салатом

Салат – 100 г, картофель – 100 г, лук репчатый – 20 г, лук-порей – 20 г, масло растительное – 10 г, зелень.

Нарезанный салат погрузить в кипящую воду на 1 минуту, откинуть на сито, дать стечь воде и припустить с маслом в течение 10–15 минут на слабом огне. Лук репчатый и лук-порей нашинковать и спассеровать на жире.

В кипящий грибной бульон, овощной отвар или воду положить подготовленный салат и лук, картофель, нарезанный ломтиками, и варить 15–20 минут при слабом кипении.

Подавать с зеленью.

Суп из овощей со свежими огурцами

Огурцы – 2 шт., картофель – 3 шт., морковь – 1 шт., лук – 1 шт., томат-пюре – 1 ст. ложка, горошек зеленый – 2 ст. ложки, салат – 3 листка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Коренья, лук и картофель нарезать кружочками. Морковь и лук, спассерованные на растительном масле с томатом-пюре, заложить в кипящий грибной бульон, овощной отвар или воду, добавить картофель и варить 20 минут. За 5 минут до окончания варки положить свежие огурцы, нарезанные кружочками,

нарезанный салат, зеленый горошек и соль.

Суп из овощей с фасолью

Капуста цветная – 75 г, картофель – 75 г, морковь – 20 г, петрушка – 10 г, лук репчатый – 10 г, лук-порей – 10 г, фасоль – 20 г.

Перебранную и хорошо промытую фасоль залить холодной водой (на 1 кг фасоли – 3 л воды) и, медленно нагревая на слабом огне в закрытой посуде, сварить до готовности.

Коренья нарезать брусочками, лук нашинковать и спассеровать на жире. Картофель нарезать дольками или брусочками. Цветную капусту разделить на небольшие кочешки.

В кипящий грибной бульон, овощной отвар или воду положить одновременно коренья, картофель, цветную капусту и варить 15–20 минут.

За 5—10 минут до окончания варки добавить вареную фасоль с отваром и посолить.

Суп из овощей с фасолью и гренками

Капуста савойская – 75 г, картофель – 50 г, фасоль свежая – 40 г или сушеная – 20 г, морковь – 20 г, лук-порей – 20 г, лук репчатый – 10 г, масло растительное – 15 г, гренки – 20 г.

Савойскую капусту нарезать шашками и погрузить в горячую воду на 1–2 минуты. Морковь нарезать ломтиками, лук нашинковать и все вместе слегка спассеровать на растительном масле, залить горячей водой, добавить картофель, нарезанный ломтиками, свежую белую фасоль, капусту, соль и варить суп при слабом кипении до готовности. Если суп варят с сушеной фасолью, то ее нужно предварительно сварить. К супу отдельно подать подсушенные гренки из пшеничного хлеба, нарезанного мелкими ломтиками и обжаренного на растительном масле.

Суп из овощей с кукурузой молочной зрелости

Капуста – 50 г, картофель – 75 г, морковь – 20 г, петрушка и сельдерей – 10 г, лук репчатый – 15 г, кукуруза (зерна) – 40 г, помидоры свежие – 35 г, масло растительное – 15 г, зелень.

Репчатый лук мелко нарезать и слегка спассеровать на растительном масле. Морковь, петрушку и сельдерей нарезать ломтиками, положить в лук и продолжать пассерование до полной готовности овощей. Белокочанную капусту нарезать

шашками, положить в кипящий бульон или воду, довести до кипения, добавить нарезанный кубиками картофель и варить еще 10–15 минут. Затем соединить суп с отдельно сваренной кукурузой молочной зрелости, пассерованными овощами и свежими помидорами, добавить соль и снова довести до кипения. При подаче суп посыпать зеленью петрушки или укропа.

Суп из спаржи

Спаржа – 0,5 кг, вода – 1 л, масло растительное – 2 ст. ложки, мука – 1–2 ст. ложки, сахар – 0,5 ч. ложки, сок лимона – 1 ст. ложка, соль – 1 г.

Спаржу хорошо промыть, срезать верхушки и поставить тушить в небольшом количестве воды. Оставшуюся спаржу отварить, не очищая, в слегка подсоленной воде, протереть сквозь сито, добавить туда сахар, оставшееся масло и тушеные верхушки спаржи. Дать еще раз закипеть. Снять суп с огня. Приправить соком лимона и небольшим количеством соли.

Суп луковый с гренками

Лук репчатый – 4 головки, масло растительное – 50 г, мука – 2 ст. ложки, соль; для овощного отвара: морковь, корень петрушки, сельдерея – по 1 шт., репчатый лук – 1 шт., вода – 2 литра;

для гренков: хлеб пшеничный (черствый) – 4 ломтика, сыр (тертый) – 2 ст. ложки, растительное масло – 2 ст. ложки.

Лук нашинковать и обжарить на масле. Когда он размягчится, посыпать его мукой, увеличить нагрев и, помешивая, обжарить до золотистого цвета. Овощи отварить. Залить лук несколькими ложками овощного отвара, накрыть крышкой и тушить на маленьком огне 10 минут. Затем переложить его в овощной отвар, посолить и варить еще 10 минут. Ломтики хлеба поджарить на масле, посыпать тертым сыром, выдержать еще некоторое время на сковороде, чтобы сыр растопился, и вместе с рубленой зеленью подавать к столу.

Суп из зеленого горошка с рисом

Зеленый горошек лущеный – 3 стакана, вода – 1 л, рис – 0,5 стакана, растительное масло – 50 г, зелень петрушки, укроп, соль.

Отдельно отварить рис и зеленый горошек, затем их соединить, посолить, заправить зеленью, маслом и довести до кипения.

Чечевичный суп

Чечевица – 1 стакан, репчатый лук – 1 головка, картофель – 7 клубней, морковь – 1шт., растительное масло – 2 ст. ложки.

Чечевицу замочить на 1–2 часа, поставить варить в той же воде. Добавить нарезанные кубиками картофель и мелко нарезанные и обжаренные в масле морковь и лук. Варить до готовности картофеля примерно 20 минут. Хорошо положить в суп немного оливок вместе с рассолом, либо долить жидкость от зеленого горошка.

Грибной суп

Грибы сушеные – 40–50 г, репчатый лук – 1 головка, морковь – 1–2 шт., растительное масло – 2–3 ст. ложки, перловая крупа – 1/3 стакана, картофель – 3–4 клубня, 1 помидор.

Грибы замочить на 2–4 часа, отварить в той же воде, откинуть на дуршлаг. В процеженный грибной отвар положить перебранную и вымытую крупу, посолить и поставить варить. Пока варится крупа, нашинковать грибы и морковь соломкой, измельчить лук и обжарить все вместе в масле, в конце жарки добавить нарезанный кусочками помидор. К почти сваренной крупе добавить нарезанный кубиками картофель и обжаренные грибы. Варить еще около 15 мин. Точно так же варится и суп со свежими грибами, которые после очистки замачивания не требуют.

Суп с зеленым горошком

Картофель – 7 клубней, зеленый горошек – 0,5 банки, морковь – 1 шт., репчатый лук – 1 головка, если есть – немного цветной капусты, соль, зелень.

В кипящую подсоленную воду опустить подготовленные овощи – нарезанную соломкой либо звездочками морковь, при желании – разобранную на мелкие соцветия цветную капусту. Туда же положить луковицу и варить около 10 мин. Добавить зеленый горошек вместе с жидкостью, луковицу вынуть. Подавать, посыпав зеленью.

Суп фасолевый

Фасоль – 1 стакан, картофель – 7 клубней, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 головка, чеснок – 3 зубчика, растительное масло

– 3 ст. ложки.

С вечера замочить в холодной воде фасоль, поставить в той же воде варить. Когда фасоль станет мягкой, добавить в суп соль, нарезанный кубиками картофель, нарезанные соломкой и обжаренные в масле лук и морковь. За несколько минут до того, как суп будет готов, положить в него размятый или мелко порубленный чеснок, прокипятить и выключить. Чтобы фасоль быстрее варилась, в начале варки можно добавить 1 десертную ложку сахара.

Борщ

Картофель – 3–4 клубня, капуста белокочанная – 300 г, морковь – 1 крупная или 2 небольшие, лук репчатый – 1 головка, свекла средних размеров – 1шт., томаа-паста – 1 ст. ложку, чеснок – 3 зубчика, лавровый лист – 1 шт., черный перец – 10 горошин, соль, растительное масло – 3 ст. ложки.

Подготовить овощи: картофель очистить и нарезать кубиками, капусту нашинковать длинной соломкой (если борщ будут есть дети, лучше капусту нарезать небольшими квадратиками), натереть на крупной терке морковь и свеклу, мелко покрошить лук.

В кипящую подсоленную воду положить картофель, через 5 минут – капусту, лавровый лист и перец. В это время обжарить свеклу с морковью и луком в растительном масле и немного потушить под крышкой, добавить небольшое количество воды. Затем положить их в кастрюлю. В конце варки добавить томат-пасту, 1 десертную ложку сахарного песка и немного лимонной кислоты или 1 десертную ложку уксуса. В борщ можно в начале варки положить кусочек мелко нарезанной тыквы, что обогатит его витаминами. Дать настояться несколько часов. Летом в борщ хорошо класть свежие помидоры, обжарив их вместе с морковью и свеклой. В готовый борщ положить мелко изрубленный чеснок.

Щи

Картофель – 5–6 клубней, морковь – 2 шт., репчатый лук – 1 головка, капуста – 300–400 г, чеснок – 2–3 зубчика, помидоры – 1 шт., растительное масло – 2 ст. ложки, соль, перец, лавровый лист по желанию.

В кипящую подсоленную воду положить нарезанный кубиками картофель, нашинкованную капусту и варить почти до готовности. В конце варки заправить щи обжаренными до

золотистого цвета нарезанными луком, морковью и помидором. В готовый суп положить мелко изрубленный чеснок и посыпать зеленью, свежей или сушеной.

Щи кислые

Картофель – 5 клубней, морковь – 1 корень, репчатый лук – 1 головка, капуста – 300 г, чеснок – 2 зубчика, помидоры – 1 шт., растительное масло – 2 ст. ложки, соль, перец, лавровый лист по желанию.

Готовятся точно так же, только вместо свежей взять квашеную капусту. Если капуста будет слишком кислая – промыть ее холодной водой и отжать. Добавить перец и лавровый лист.

Рассольник

Картофель – 4 клубня, репчатый лук – 1 головка, морковь – 1 шт., перловая крупа – 1/3 стакана., огурцы соленые – 1–2, перец, соль, лавровый лист.

Предварительно замочить на 1–2 часа крупу и поставить варить на слабом огне, следить, чтобы не убегало. Когда крупа станет мягкой, добавить нарезанный кубиками картофель, натертую на крупной терке морковь, положить лавровый лист и 5–6 горошин черного перца, луковицу и нарезанные кружочками огурцы. При желании можно добавить в бульон немного огуречного рассола, но следить, чтобы не пересолить. Когда суп будет готов, вынуть из него луковицу.

Суп из крапивы или щавеля

Картофель – 7 клубней, морковь – 1 корень, репчатый лук – 1 головка, пучок щавеля, крапивы или и того, и другого вместе.

В подсоленную кипящую воду положить нарезанные ломтиками или соломкой картофель, морковь и луковицу. Когда овощи будут готовы, добавить нарезанные лапшой листья крапивы (предварительно ошпаренные кипятком) или щавеля и проварить несколько минут. Этот суп варят только из молодой крапивы, ее верхних листочков. Собирают ее за городом.

Картофельный суп

Картофел – 7–8 клубней, репчатый лук – 1 головка, морковь – 2 корня, зелень петрушки, укропа или сельдерея, растительное

масло – 2 ст. ложки.

В кипящую воду положить нарезанные кубиками картошку и, соломкой, морковь и часть зелени. На сковороде обжарить в растит. масле измельченный лук, добавить его в конце варки, прокипятить и подавать, обильно посыпав зеленью. Хороши с этим супом оливки – положить их в конце варки.

Суп картофельный с рисом

Рис – 1/3 стакана, картофель – 4–5 клубней, морковь – 1 корень, репчатый лук – 1 головка, 1 ст. ложка томата-пасты или 1–2 свежих помидора, 2–3 ст. ложки растительного масла, соль, 10 горошин черного перца, 2 зубчика чеснока.

В кипящую подсоленную воду положить перебранный и вымытый рис, нарезанный кубиками картофель и черный перец. В конце варки добавить обжаренные на сковороде мелко нарезанные морковь и лук, томат или мелко порезанные помидоры, варить до готовности и сдобрить измельченным чесноком.

Суп картофельный с вермишелью

4 клубней картофеля, морковь – 1 корень, лук репчатый – 1 головка, вермишель – 2 горсти, лавровый лист – 1 шт., чеснок – 2 дольки, растительное масло – 2–3 ст. ложки, соль, перец.

В кипящую подсоленную воду положить нарезанный кубиками картофель, через 7-10 минут обжаренные в масле, мелко порезанные лук и морковь, лавровый лист и перец. Добавить вермишель и в конце варки – измельченный чеснок. Суп будет готов примерно через 7 минут. Хорошо подходят к такому супу мелкие макаронные изделия типа «звездочек». Подавать, посыпав зеленью.

Окрошка по-вятски

Черная редька – 1 шт., картофель, отваренный в кожуре – 3 клубня, соль, квас – 2 л.

Натереть на крупной терке редьку. Нарезать охлажденный и очищенный картофель ломтиками, смешать с редькой, посолить и дать настояться 40–50 минут. Затем залить квасом и, при желании, добавить тертый хрен.

Картофельный суп с грибами

Картофель рассыпчатый – 7–8 клубней, сушеные грибы – 40–50 г, морковь – 1 корень, лук репчатый – 1 головка, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Замочить грибы на 2–4 часа, отварить в той же воде, откинуть на сито, промыть, нарезать и обжарить в растительном масле вместе с нашинкованными луком и морковью. Картофель отварить, растолочь, в пюре добавить процеженный грибной отвар, довести до консистенции жидкой сметаны. Опустить в него обжаренные грибы, добавить соль и перец.

Гороховый суп

Горох – 2 стакан, картофель – 5 клубней, лук репчатый – 1 головка, морковь – 1 корень, масло растительное – 2–3 ст. ложки, соль.

Горох вымыть и замочить в холодной воде на ночь. Поставить варить в той же воде. Когда горох начнет развариваться, посолить, положить в суп нарезанные кубиками картофель и обжаренные измельченные морковь и луковицу. Готовый суп можно протереть через сито и прокипятить его, чтобы получился суп-пюре.

Сухой бульон (постный)

Это зимняя овощная заготовка и изначальное количество продуктов там (1 часть) – 1 ведро, так что очевидно, рецепт этот монастырский, рассчитанный на большую обитель. Наши читатели могут ограничиться меньшим количеством, соблюдая пропорцию.

По 4 части репы (брюквы), моркови, картофеля, кочанов капусты, ¼ части земляной груши (топинамбура), 1/8 части салата, 4 части свежих чистых рыжиков, боровиков и шампиньонов, кореньев, зелени и лука репчатого, гвоздики, чёрного перца, мускатный орех и 1 часть свежей рыбы

Разрезать овощи, сложить в котёл или большую кастрюлю, залить водой и варить 2–4 часа. Потом всыпать 4 части свежих чистых рыжиков, боровиков и шампиньонов, варить 12–18 часов, пока полностью масса не разварится.

Бульон процедить и прибавить в него по 50 г гвоздики, чёрного перца, 1 мускатный орех и 1 часть свежей рыбы. Специи можно заменить цветками бузины, липы, травой чабреца. Варить ещё 3–4 часа, разлить в формы и остудить. Готовые плитки надо хранить в подвале, на леднике, в холодильнике и использовать их

для приготовления бульонов и соусов.

Постные вторые блюда

Рыба дозволяется далеко не во все постные дни, поскольку многие христиане сами для себя избирают формо поста: строгую или нестрогую. Однако традиционно рыбные блюда считаются постными и предписываются к вкушению в обычные постыне дни: по средам и пятницам и в дни постов, если ее исключение не оговорено отдельно.

Рыбные блюда

У современного народа (даже у верующих) в значительной мере утрачены традиции поста. В частности, широко распространено мнение, что рыбное – это постное. Правила поста приводятся в 32-й и 33-й главах Типикона, а также в Минее, в Триоди и в Великом Часослове. Говоря об общих чертах, в Великий и Успенский посты существует единое правило: вино и елей разрешается лишь по субботам и воскресеньям, а также в некоторые праздники. В Великий пост рыба разрешается только дважды – на праздники Благовещения Пресвятой Богородицы и неделю Ваий – Вход Господень в Иерусалим, а в Успенский – на Преображение Господне. Другое единое правило установлено для Петрова и Рождественского поста – по вторникам и четвергам разрешается вино и елей, а по субботам и воскресеньям, кроме вина и елея, еще и рыба. В праздники дается послабление. В предрождественское время более строгий пост положено соблюдать в последние 5 дней перед праздником, тут даже в субботу и воскресенье нет разрешения на рыбу. Интересно отметить, что в эти последние 2 поста Типикон предписывает для мирян те же правила, что и для монахов, т. е. строгий пост и по понедельникам (в честь Ангелов). В престольные праздники дается разрешение на рыбу, даже если праздник приходится на среду или пятницу.

Впрочем, кроме той своей особенности, что они служат «утешением в посте», рыбные блюда еще и недороги, быстро приготовляются, вкусны и питательны и великолепно разнообразят наш стол. Главное – не давайте рыбе долго лежать, хорошенько чистите ее и не позволяйте недоеденным блюдам залеживаться в холодильнике.

Салаты рыбные постные

Салат с креветками или консервированными кальмарами

Шейки креветок (кальмары) – 300 г, рис отварной – 2 стакана, зелень – 2 ст. ложки, вареная морковь 1 – корень, огурец соленый или свежий – 1 шт., лук репчатый – ½ головки, салатная заправка.

Уложить салат слоями: вареный рис, мелко нарезанный огурец, креветки (или консервированные кальмары), репчатый лук – кольцами, тертая на крупной терке морковь, мелко нарезанная зелень. Все залить салатной заправкой (см. рецепт) и дать настояться около 2 часов.

Салат рыбный с картофелем

Консервы типа «Сайра», «Лосось» или другие – 1 банка, картофель – 4 клубня, огурцы свежие или соленые – 2 шт., зеленый горошек без жидкости – 1 стакан, лук репчатый – ½ головки, салатная заправка, рубленая зелень, вареная морковь – 1 корень.

Отварной картофель, морковь и огурцы нарезать кубиками, лук мелко нарезать, смешать с овощами и заправить. Такой салат можно приготовить с клюквой или брусникой (2–3 чайные ложки). Рыбу положить по краям горки салата, сверху посыпать зеленью.

Вторые постные блюда из рыбы

Котлеты рыбные

Рыбное филе без костей – 500 г, хлеб белый – 200 г, вода, перец, соль, чеснок – 3–4 зубчика, растительное масло, молотые сухари или мука.

Кусочки рыбы и замоченный в воде и отжатый хлеб вместе с чесноком дважды пропустить через мясорубку, добавить соль и, при желании, красный перец. Мокрыми руками сформовать котлеты и обвалять их в панировочных сухарях или муке. Обжарить в растительном масле с двух сторон до образования румяной корочки. На гарнир хорошо подать вареный рис или жареный картофель.

Рыба тушеная с луком и сладким перцем

Рыба – 0,5 кг, мука – 0,3 кг, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 3 ст. ложки, перец – 100 г, помидоры – 200 г, чеснок – 20 г, соль, перец по вкусу.

Рыбу разделить на кусочки, обвалять в муке, посолить и обжарить. Лук нарезать кольцами и обжаривать около 5 мин. в растительном масле, добавив нарезанный соломкой перец. В неглубокую посуду положить обжаренные овощи, дольки свежих помидоров, добавить воду и довести до кипения, после чего положить туда же кусочки рыбы, добавить чеснок, растертый с солью или мелко порубленный, и тушить при слабом кипении. При подаче полить рыбу соусом, в котором она тушилась, на гарнир подать отварной картофель или рассыпчатый рис.

Сом по-русски

Сом – 800 г, картофель – 6 клубней, вода или рыбный бульон – ½ л, панировочные сухари – 1 ст. ложка, растительное масло, зелень, лимонный сок.

Подготовленную рыбу разделить на куски. На политую растительным маслом сковороду положить куски рыбы, посыпать солью и перцем, сбрызнуть лимонным соком, залитьт водой или рыбным бульоном. Вокруг рыбы положить кружочки вареной картошки, все посыпать сухарями, полить маслом и запечь. При подаче посыпать рубленой зеленью.

Рыба под овощным маринадом

Рыбное филе без костей или кусочков – 800 г, морковь – 1 кг, лук репчатый – 0,5 кг, мука – 0,5 стакана, томат-паста – 1 ст. ложка, соль.

Рыбу обжарить, предварительно обваляв ее в муке. Морковь натереть на крупной терке, лук порезать половинками колечек и обжарить их вместе. Залить небольшим количеством воды, подсолить, добавить томат и тушить до готовности. В глубокую посуду положить слой овощей, рыбу и сверху снова овощи, немного потушить и дать настояться. Украсить при подаче маслинами.

Фаршированная щука

Крупная щука или др. рыба, хлеб белый – 3 ломтика, лук репчатый – 1 головка, перец, соль, морковь вареная – 1 корень, вареный картофель – 4–5 штук, зелень, 2 зубчика чеснока.

Для фарширования рыбу очищают от чешуи, промывают холодной водой, затем надрезают кожу вокруг головы и отделяют от мякоти. У хвостового плавника отрубают хребтовую кость так,

чтобы плавник остался при коже. Затем отделить мякоть от костей, пропустить через мясорубку вместе с замоченным и отжатым белым хлебом и двумя зубчиками чеснока. Фарш подсолить, поперчить и наполнить им кожу рыбы. Рыбу уложить в глубокий противень, подлить воду, положить сваренные и нарезанные ломтиками картофель и морковь, положить туда же нарезанный кольцами репчатый лук, накрыть крышкой и припустить.

Такая разная селедка

Многие продукты, которые мы считаем исконно русскими и традиционными, на самом деле ополучили признание на нашем столе очень недавно. И это касается не только кукурузы или картофеля, но и такой, казалось бы исконной русской закуски, как селедка. Долгое время на Руси было весьма распространено мнение, что употребление в пищу селедки – якобы ужасно вредно для здоровья. За подвижность во время нереста рыбу когда-то прозвали «бешенкой». Позже, когда слово «бешенство» стало все более определять страшную болезнь, передаваемому при укусе собак, слово «бешенка» без всякого разумения и понимания стало для всех выражать, что и рыба – может быть «бешеной»

Биолог Карл Бэр, возглавивший при Николае I экспедицию к низовьям Волги, впервые увидел «бешенку» в Астрахани. Поскольку экспедиция была организована в связи с «плохим», как тогда считалось, состоянием рыболовства в России, то он сразу заинтересовался этой довольно крупной и плотной на вид рыбой.

– Что это за рыба? – спросил он, увидев, как из бешенки топят жир.

– Бешенка… – почтительно ответили ему.

– Ее кушают?

– Что вы! – засмеялись все вокруг. – Только жир с нее и годится! Да и тот-то – плоховат!

– Зажарьте мне одну бешенку! – решительно распорядился Бэр.

Слово начальство – закон. Пожав плечами, рыбу зажарили. Бэр с аппетитом съел «бешенку» и разразился длинной речью. Суть ее никто не понял, но она сводилась к тому, что это – ценная прекрасная рыба, которую нужно отлавливать и солить, а не гнать из нее жир! Бэру поверили не сразу, Но затем все же вняли. Так на свет появилась астраханская селедка, котоую ныне едят все, нисколько не опасаясь такой болезни, как бешенство…

Сельдь «Аппетитная»

Сельдь соленая – 1–2 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь–корень, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, сахар, черный перец горошком, лавровый лист.

Селедку или большую салаку, очистить, отделить косточки, нарезать на дольки. Потом приготовить маринад. Для него мелко нашинковать сырой репчатый лук, нарезать соломкой морковь. Все это немножко поджарить на растительном масле. Добавить в маринад соль, сахар, черный перец горошком, лавровый лист. Залить водой и довести до кипения. После охлаждения маринада залить им кусочки селедочного филе. Блюдо должно постоять часа 2–3, и оно готово.

Сельдь с картофелем

Картофель – 1–2 шт., сельдь – 1 шт., помидор – 1, луковица — 1(маленькая), зелень.

Вареный картофель очистить и нарезать кружочками, сельдь почистить, кусочки селедочного филе положить на ломти картофеля. Сверху положить ломтики помидора, лук. Проткнуть все продукты спичкой. Украсить укропом или зеленью петрушки.

Сельдь со свежими овощами

Крупная сельдь – 1 шт., редиска 4–5 шт., огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., горчица, лук репчатый – 1 луковица.

Сельдь почистить и разрезать на квадратные куски размером в 2–3 см, намазать слоем горчицы. Редиску оставить целой, огурец разрезать на толстые ломтики, помидор и луковицу – на 4–5 секторов. Проткнуть продукты длинной палочкой так, чтобы после каждого второго куска овощей был кусок сельди. При подаче на стол воткнуть концы палочек в хлеб или уложить на блюдо. Сервировать с черным хлебом.

Селедочные трубочки с помидором

Сельдь небольшая – 2 шт., горчица, лук репчатый – 1 луковица, помидоры – 1–2, укроп и зелень петрушки, черный хлеб – 4 небольшие ломтя, оливковое масло.

Сельдь почистить, удалить кожу и кости. Внутреннюю сторону селедочного филе смазать горчицей, посыпать нашинкованным луком и свернуть рулетом. На каждый рулет положить ломтик помидора и листочек зелени, проткнуть спичкой. Подавать на блюде на смазанном оливковом маслом

ломте хлеба.

Винегрет с сельдью

Филе сельди – 200 г, свекла – 2 небольшие, картофель – 3 клубня, морковь – 1 корень, огурцы соленые – 2 шт., лук репчатый – 1 головка, салатная заправка – ¼ л или растительное масла.

Овощи отварить, мелко нарезать, перемешать и заправить. Сельдь, нарезанную кусочками, выложить вокруг винегрета, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Сельдь рубленая

Филе сельди – 2 шт., белый хлеб – 1 ломтик, лук репчатый – 1 головка, яблоко (Антоновка) – 1 шт., уксус 3 %-ный – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Черствый пшеничный хлеб замочить в холодной воде, отжать, пропустить через мясорубку вместе с луком, яблоками и филе сельди.

Добавить растительное масло, уксус, немного соли и хорошо перемешать. Подавать, украсив зеленью петрушки.

Паштет из сельди

филе сельди – 500 г, морковь – 2 корня, лук репчатый – 1 головка, растительное масло.

Морковь и лук обжарить на растительном масле, охладить и пропустить дважды вместе с сельдью через мясорубку.

Полученную массу хорошо взбить и подать, украсив зеленью.

Икра из соленой сельди с овощами

Морковь отвареная – 1–2 корня, лук репчатый – 1 головка, филе сельди – 2 шт., растительное масло, лавровый лист, томатная паста, уксус 3-процентный, 1 ч. ложка сахара.

Морковь пропустить через мясорубку. Лук мелко изрубить и обжарить в растительном масле до мягкости. Перед окончанием пассерования добавить томат и лавровый лист и охладить. Филе сельди пропустить через мясорубку, соединить с морковью, луком, сахаром, уксусом и хорошо вымесить. При подаче украсить зеленью.

Икра из сельди

Сельдь (соленая) – 200 г, крупа манная – 150 г, томат-паста – 30 г, масло растительное и лук репчатый – по 150 г, уксус – 10 г, перец, зелень

Филе сельди отварить и мелко изрубить. На отваре сельди сварить рассыпчатую манную кашу. Заправить ее прожаренным томатом, мелко нарезанным луком, уксусом и перцем, соединить с сельдью.

Массу вымешать и оформить зеленью.

Сельдь в кисло-сладком маринаде

Сельдь – 150 г, уксус – 100 г, пудра сахарная – 30 г, лук репчатый – 50 г, хрен – 10 г, имбирь – 1 г, зерна горчичные – 1 г, лист лавровый, соль

Сельдь вымочить, снять кожу и отделить филе. Приготовить маринад из уксуса, имбиря, нарезанного кольцами лука и лаврового листа. Сельдь разрезать на куски толщиной 2–3 см и выдержать в полученном маринаде два дня.

«Селедочно-птичьи гнезда»

Сельдь – 100 г, каперсы или огурцы соленые – 20 г, анчоусы – 25 г, лук репчатый – 25 г, салат – 30 г

Сельдь вымочить, разделать на чистое филе и мелко порубить вместе с анчоусами, репчатым луком, каперсами или солеными огурцами. Из подготовленной массы сформировать тефтели.

Подавать тефтели на листьях зеленого салата.

Сельдь в маринаде

Сельдь – 50 г, масло растительное – 5 г; для маринада: уксус – 6 г, лук репчатый – 15 г, морковь – 10 г, сахар – 3 г, специи

Филе вымоченной сельди уложить в неокисляющуюся посуду, залить холодным маринадом, маслом и выдержать на холоде в течение суток. Маринад приготовить так: уксус развести водой (1:1); добавив сырой лук, отварную морковь, лавровый лист, душистый перец, корицу и сахар, прокипятить.

Подать под маринадом.

Рыбное филе, минтай, хек, морской окунь и другая морская рыба

Пикша запеченная

Рис отварной – 10 г, пикша (или морской окунь) припущенная – 150 г, масло растительное – 50 г, перец молотый черный, соль

В рис, отваренный в подсоленной воде, добавить ломтики припущенной пикши (или морского окуня), масло и хорошо перемешать. Массу уложить на смазанный маслом противень, посыпать солью и перцем. Полив растопленным сливочным маслом, запекать в духовке так, чтобы на поверхности образовалась ровная румяная корочка. К блюду подать томатный соус.

Рыбная солянка с кислыми яблоками

Капуста квашеная – 4 стакана, яблоки Антоновка – 2–3 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., рыба жареная – 600 г, зелень петрушки, укропа – по 50 г, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

В 4 ложках масла поджарить луковицу. Положить в сотейник 4 стакана кислой вымоченной капусты. 2–3 кислых яблока измельчить. Тушить в сотейнике капусту, яблоки, жареную рыбу, лук с маслом.

Выложить ряд капусты с яблоками, ряд жареной рыбы (щука, судак, сиг, осетрина, лососина, карп, сазан, голавль). Посыпать зеленью, перцем, лавровым листом. Перед отпуском блюдо украсить маринованными грибами, маслинами, солёным кизилом, звёздочками из солёных огурцов (они обливаются соусом из рыбы и слегка подрумяниваются в духовке). Блюдо посыпать толчеными сухарями.

Рыба с картофелем и другими овощами, приготовленная на пару

На 4 порции: рыба целиком (барабулька; морской окунь или морской лещ) – 4 шт.; индийская пряность гарам-масала – 4 ч. ложки, порошок куркумы – 0,5 ч. ложки, свежая нарезанная зелень кинзы – 1 ст. ложка, свежая нарезанная зелень пастернака – 1 ст. ложка, свежий натертый корень имбиря – 2,5 см, лимон – 4 ломтика, масло растительное – 2 ст. ложки, картофель – 8 клубней, морковь – 3 корня, цуккини – 2 шт., перец, листья салата.

Вымыть рыбу и промокнуть ее бумажной салфеткой, затем отбить с обеих сторон. Смешать пряности гарам-масала, куркуму, кориандр, пастернак и имбирь и натереть этой смесью рыбу

внутри и снаружи. Положить в каждую рыбу ломтик лимона и отложить. Нагреть масло на сковороде, добавить нашинкованный молодой картофель и нашинкованную морковь и жарить, часто помешивая 5–6 минут, чтобы овощи стали слегка мягкими и немного подрумянились.

Затем доложить на сковороду цуккини и жарить еще 1 мин. Посолить и поперчить. Переложить шумовкой овощи в пароварку. Рыбу уложить сверху, накрыть и варить на пару 20–25 минут, пока рыба не начнет легко отделяться от костей. Подавать на листьях салата.

Примечание: вместо цукини можно обойтись небольшим кабачком, вместо пряности гарам-масала – взять шалфей, майоран, чабер, хмели-сунели или набор специй для рыбы.

Хек с горохом и картофелем

На 4 порции: лук репчатый – 0,5 луковицы; чеснок – 8 нарезанных зубчиков; картофель – 4 тонко нарезанных клуюня; петрушка – 3 веточки; лавровый лист 1 шт., соль; хек серебристый – 4 куска (по 250 г каждый); зеленый горошек свежий или замороженный – 250 г; оливковое масло – 6 ст. ложек; паприка – 1 ст. ложка.

Лук, 2 зубчика чеснока, картофель и лавровый лист положить в керамическую кастрюлю. Залить холодной водой так, чтобы жидкость лишь покрывала картофель, добавить соль и варить на медленном огне в течение 10 минут.

Добавить хек и горох и варить еще в течение 10 минут, пока овощи не станут мягкими, а рыба начнет развариваться.

Слить излишки жидкости. Одновременно в маленькой сковороде нагреть масло и оставшийся чеснок и жарить в течение 4–5 минут до изменения цвета. Снять с огня и посыпать паприкой.

Быстро размешать и полить блюдо. Подавать сразу же.

Рыбная запеканка с овощным салатом

Рыбное филе (например, камбалы, серебристого хека или другой свежей или мороженой рыбы) – 1 кг, сок из 1 лимона, соль, перец, измельченная зелень петрушки, растительного масла – 12 г, лук репчатый – 2 луковицы (100 г), шампиньонов (или других грибов) – 250 г белого вина (или уксуса) – 1 рюмка, соевого сыра или творога тофу – 50 г, молотых сухарей – 1 ложка (8 г).

Рыбное филе положить на стол, каждый кусок посыпать перцем, посолить, обрызнуть лимонным соком, посыпать сверху

зеленью петрушки, а затем свернуть в рулетики. Кастрюлю или глубокую сковороду смазать растительным маслом, положить на дно нарезанный кубиками лук, грибы, также нарезанные кубиками или ломтиками, сверху положить рулоники рыбы, залить все это вином или водой с уксусом и тушить в течение 20 минут. Можно к этому еще прибавить остатки измельченной зелени петрушки. Рыбу вынуть из соуса. Прибавить к нему соевый сыр. Соус взбить при помощи венчика, чтобы в нем растворился сыр. Рыбу положить в огнеупорный сосуд или кастрюлю, залить приготовленным соусом. Посыпать сверху молотыми сухарями и запекать в духовке до тех пор, пока верх не приобретет золотистую окраску. Подобным же образом можно запечь в чудо-печи. К запеканке можно подать овощной салат:

Овощной салат к запеканке

На 4 порции: сладкий перец – 1 стручок, корень сельдерея – 50 г, морковь – 100 г, салат – 100 г, соль, перец, винный уксус, пол чайной ложки сахара, столовая ложка растительного масла.

Перец очистить от зерен и нарезать кружочками. Салат вымыть и разложить листики на салатнице. Сельдерей и морковь очистить, вымыть, натереть на терке. Растительное масло растереть с уксусом, солью, перцем, сахаром и полить этим соусом салат, украшая его кружочками перца.

Рыба с яблоками

Рыба – 1 кг, яблоки 400 г, растительное масло – 3 ст. ложки, мука – 1 ч. ложка, зелень.

Очищенную рыбу, удалив кости, припустить с жиром. Форму смазать жиром и уложить в нее слоями кусочки рыбы и дольки очищенных яблок. Сверху смазать маслом и запечь в духовке. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

Рыба в маринаде

Рыба – 300 г, мука и масло растительное – по 15 г, маринад – 250 г, лук зеленый – 50 г, маслины, соль, перец

Филе судака, сома, трески или иной рыбы нарезать на порционные куски, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить в растительном масле.

Оставшуюся рыбу выложить в неокисляющуюся посуду, залить маринадом из овощей с томатом и поставить на холод.

При подаче к столу оформить маслинами и зеленым луком.

Филе рыбное маринованное

Рыба (филе) – 300 г; для маринада: уксус винный – 75 г, масло растительное – 60 г, томат-паста – 8 г, сахар – 15 г, перец черный и красный, лист лавровый, соль; лук репчатый – 120 г, масло сливочное – 15 г, миндаль

Рыбу нарезать ломтиками и припустить в подсоленной воде. Уксус, растительное масло, соль, перец, лавровый лист, томат, сахар соединить, прокипятить и охладить. В приготовленный маринад положить ломтики рыбы и посыпать нарезанным кольцами луком. Через 8—10 часов рыба готова к употреблению. Подать к столу, украсив кольцами лука и слегка обжаренным на сливочном масле миндалем.

Котлеты рыбные по-амурски

Филе рыбное – 300 г, картофель – 2 шт., соус соевый – 15 г, масло растительное – 30 г, вино десертное – 15 г, мука кукурузная – 15 г, сахар, соль, перец

Рыбное филе пропустить через мясорубку, смешать с кукурузной мукой, картофелем мелко натерным, растительным маслом, вином, взбитыми с сахаром белками.

Вылить массу на сковороду с маслом и обжарить до золотистого цвета с обеих сторон. Охладив, разрезать на полоски и подать с зеленым салатом.

Рыба с орехами и изюмом

Рыба – 200 г, масло растительное – 50 г, миндаль или орехи – 25 г, изюм – 15 г, помидоры – 100 г, перец молотый красный, соль

Рыбу очистить, сделать наискось надрезы, натереть солью и перцем, уложить в сотейник, залить растительным маслом и жарить в духовке при умеренной температуре, время от времени поливая маслом. Орехи и изюм слегка обжарить в масле, добавить томаты и тушить, пока томаты не распарятся. Протереть через сито и проварить до загустения массы. Перед подачей рыбу, уложенную на блюде, залить полученным соусом.

Рыбное филе в белом вине

Рыбное филе – 180 г, лук репчатый – 30 г, помидоры – 130 г,

чеснок – 2 г, масло сливочное – 10 г, вино белое – 30 г, соль, перец черный молотый

Очищенное от кожи рыбное филе уложить в сотейник или на огнеупорное блюдо, смазанное растительным маслом, приправить оливковым маслом и молотым перцем. Рубленый лук обжарить на растительном масле, добавить очищенные от шкурки и зернышек крупно нарезанные помидоры и толченый чеснок, довести до кипения, добавить белое вино и варить до тех пор, пока помидоры не разварятся. Соус приправить солью. Филе рыбы полить этим соусом, густо посыпать зеленью петрушки и запечь его в духовке.

Ставрида под острым соусом

Ставрида– 400 г, вода – 1 ½ стакана, томат-паста – 2/3 стакана, лук поджаренный – 2 ст. ложки, растительное масло, соль и сахар по вкусу, чеснок – 1 долька, шепотка горчицы, черный и душистый перец – по 3 горошины, лавровый лист – 1 шт., уксус столовый 3 %-ный – 1 ч. ложка.

В эмалированную кастрюлю налить полтора стакана воды, довести ее до кипения и добавить 2/3 стакана томата-пасты, 2 ст. ложки поджаренного лука, растительное масло, соль и сахар по вкусу. Поварив 15 минут, в соус положить немного чесноку, чуть-чуть горчицы, по 3 горошины черного и душистого перца и лавровый лист. Через пять минут соус снять, охладить и влить немного столового уксуса.

Соусы к отварной рыбе

Белый соус: Поджаренную на растительном масле муку развести не очень горячим рыбным бульоном (½ бульона, предназначенного для приготовления соуса) и размешать так, чтобы получилась однородная масса без комков. Помешивая, добавить остальной бульон и варить 20–25 минут, удаляя пену. Готовый соус посолить и процедить.

Луковый соус: Обжарить в масле 150 г мелко нарезанного лука, добавить 2 ст. ложки муки и, помешивая, медленно влить ¼ стакана белого вина. Варить 15 минут, затем процедить. Подавать соус горячим.

Сельдь несоленая (свежая или замороженная)

Сельдь по-рыбацки

Сельдь – 200 г, лимонный сок – 5 г, масло растительное – 10 г, зелень укропа, петрушки – 10 г, соль, перец черный молотый.

Сельдь очистить, освободить от внутренностей, сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить и обжарить с обеих сторон. Затем со стороны спины сделают надрезы и начинить мелко рубленным укропом, петрушкой, смешанными с маслом. Подавать с рассыпчатым рисом.

Сельдь жареная

Сельдь – 200 г, масло растительное – 10 г, мука – 5 г, сухари – 20 г, уксус, горчица, соль

Свежую сельдь очистить, разделать на филе, слегка подсолить, сбрызнуть уксусом и смазать с обеих сторон горчицей. Панировать в муке или в сухарях. На растительном масле обжарить сельдь с обеих сторон. Подавать с картофельным салатом или картофельным пюре.

Салака маринованная

Салака – 500 г, мука – 20 г, масло растительное – 50 г, маринад – 400 г

Для 1 л маринада: вода – 300 г, морковь, петрушка, лук репчатый – по 25 г, уксус – 200 г, сахар – 25 г, соль – 10 г, лавровый лист, перец горошком

Свежую салаку очистить, удалить внутренности, голову, хвостовой плавник. Промытую рыбу погрузить в соляной раствор (150 г соли на 1 л воды при соотношении салаки к рассолу 1:1), через 8—10 минут обсушить полотенцем, запанировать в муке и обжарить. Охлажденную жареную рыбу уложить в стеклянную посуду, залить холодным маринадом, положить легкий гнет и выдержать в холодном помещении 1,5–2 дня. Подавать салаку с винегретом или картофельным салатом, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Для приготовления маринада: коренья и лук очистить, нарезать соломкой, сложить в сковороду или кастрюлю и слегка притушить, добавив столовую ложку растительного масла. Затем положить пряности, влить воду или рыбный бульон и прокипятить 10–15 минут. После этого влить уксус, заправить сахаром и солью.

Скумбрия

Тельное из скумбрии

Скумбрия – *150 г, морковь – 20 г, лук репчатый – 20 г, сельдерей (корень) – 15 г, горошек зеленый – 20 г, соус – 50 г; для соуса: отвар рыбный – 25 г, отвар овощной – 25 г, масло растительное – 10 г, мука – 5 г*

Филе скумбрии нарезать кусочками и отварить в небольшом количестве воды. Отдельно отварить морковь, репчатый лук, корень сельдерея, зеленый горошек. Из рыбного и овощного отвара, масла и муки приготовить соус и приправить его солью и перцем. Рыбу выложить на блюдо, гарнировать отварными овощами, полить соусом и обильно посыпать рубленой петрушкой.

Скумбрия с картофелем

Скумбрия – 800 г, картофель – 200 г, 100 г зеленого сладкого перца, помидоры – 2 шт., корень сельдерея – 1 кусочек, лук репчатый – 1 луковица, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки, лимон – ½ шт., белое вино – ½ бокала, красный перец, подсолнечное масло – 2 ст. ложки, соль.

Рыбное филе посолить, залить белым вином и поставить в холодное место приблизительно на час. Картофель очистить, нарезать тонкой соломкой, посыпать красным перцем и запечь в духовке с частью сливочного масла, В остальном сливочном масле спассеровать мелко нарезанные лук, сельдерей, сладкий перец и помидоры. В готовую смесь всыпать мелко нарезанную петрушку и растертый с небольшим количеством соли чеснок. В намазанную подсолнечным маслом форму уложить ряд рыбы, ряд смеси и т, д. и запечь блюдо в духовке при умеренной температуре. Перед подачей на стол на каждый кусок рыбы положить кружок лимона.

Треска

Рыбная запеканка

Треска (или другая рыба) – 150 г, масло растительное – 20 г, помидоры – 70 г, лук репчатый – 30 г, морковь – 25 г, мука – 10 г, зелень – 5 г, перец черный молотый, соль

В форме для пудинга разогреть растительное масло и положить в него подсоленную и нарезанную ломтиками рыбу. Кусочки рыбы переложить половинками помидоров, ломтиками

лука и очень тонко нарезанными ломтиками моркови. Подготовленную таким образом рыбу тушить в духовке в течение 20 минут. Муку спассеровать на масле, добавить немного рыбного бульона или воды, зелень, перец черный молотый и соль Полученный соус вылить на рыбу, смазать маслом и запечь в духовом шкафу в течение еще 8—10 минут.

Подать со свежим салатом.

Треска по-архангельски

Треска свежая – 200 г, картофель – 200 г, масло растительное – 20 г, лимон – ½ шт., уксус – 5 г, зелень петрушки

Рыбу отварить в рыбном бульоне или подсоленной воде, добавив туда уксус, вынуть, обсушить, уложить на салфетку и украсить отварным картофелем, зеленью петрушки, ломтиками лимона. Отдельно подать оливковое масло.

Треска по-поморски

Треска или навага – 250 г, вино белое – 60 г, лук репчатый – 20 г, масло растительное – 30 г, шоколад – 3 г, шампиньоны – 20 г, мука – 10 г, корица, гвоздика, соль, перец черный молотый.

Лук мелко порубить и обжарить в половине указанного количества растительного масла. Добавить муку и жарить вместе с луком. Затем осторожно добавить воду и соус, хорошо перемешать, чтобы не было комочков.

Добавить вино, тертый шоколад, гвоздику, корицу, соль, перец. Огнеупорную плоскую миску смазать жиром, выложить на нее разделанную на куски рыбу, залить соусом и тушить на совсем слабом огне. Грибы очистить, мелко нарезать, тушить в оставшейся части масла и за 10 минут до подачи на стол положить в миску с рыбой. Отдельно подать отварной заправленный рис.

Треска с фасолью

Треска – 150 г, фасоль – 25 г, масло оливковое – 5 г, лук репчатый – 20 г, чеснок – 2 г, хлеб – 100 г, перец, соль

Фасоль отварить в подсоленной воде. Рыбу (филе) нарезать мелкими кусочками, отварить и охладить. Мелко нарезанные лук и чеснок спассеровать на растительном масле в глубокой сковороде. Половину фасоли растереть и смешать с луком, соединить с рыбой, оставшейся фасолью, посолить, поперчить и

держать на среднем огне 10–15 минут. Подавать на ломтиках обжаренного хлеба.

Палтус или камбала

Камбала, тушенная с зеленью и лимоном

Камбала – 75 г, шпинат – 20 г, щавель – 20 г, зелень укропа и петрушки – 10 г, лимон – 1/5 шт., зеленый лук – 25 г, растительное масло – 20 г, помидоры – 100 г, салат – 10 г, соль

Шпинат и щавель смешать с укропом и петрушкой. Половиной зелени покрыть дно сотейника, сверху положить нарезанную кусочками камбалу и покрыть ее оставшейся зеленью и кружочками лимона. Приготовить соус: рубленый зеленый лук обжарить в растительном масле, добавить нарезанные дольками помидоры, нашинкованный салат, соль; смесь проварить. Залить камбалу соусом и тушить в духовом шкафу до готовности.

Подавать к столу в холодном виде.

Филе палтуса с грибами

Палтус – 200 г, вода – 100 г, сок яблочный —50 г, масло растительное – 10 г, грибы – 10 г, зелень сельдерея, паприка, соль

Филе палтуса варить до полуготовности в воде с добавлением яблочного сока, затем выложить на сковороду или в кастрюлю с жареными грибами и жарить до тех пор, пока сок не загустеет, затем подсолить. При подаче к столу посыпать зеленью сельдерея и паприкой.

Палтус по-мурмански

Филе палтуса, камбалы или лососевых рыб – 100 г, масло растительное – 10 г, грибы свежие (белые или шампиньоны) – 40 г, лук репчатый – 40 г, мука пшеничная – 25 г, зелень петрушки – 3 г, соль, перец молотый черный.

Филе рыбы натереть черным молотым перцем, солью и уложить в форму.

Мелко нарезать репчатый лук и свежие грибы, обжарить на растительном масле в течение 5 минут, не снимая с огня, добавить муку. Посолить, поперчить и перемешать, пока смесь не загустеет. Форму залить смесью и поставить в духовку на 30 минут. Перед подачей рыбу отделить ножом от стенок формочки, осторожно выложить на тарелку и посыпать зеленью петрушки.

Камбала по-амурски

Камбала – 200 г, помидоры – 50 г, картофель – 120 г, масло растительное – 20 г, мука – 20 г, лимонный сок – 5 г, зеленый горошек – 20 г, зелень петрушки, соль

Подготовленную рыбу сбрызнуть лимонным соком, накрыть крышкой и оставить на некоторое время. Горошек и очищенные от кожицы и нарезанные помидоры уложить в хорошо смазанную жиром огнеупорную форму, долить немного горячей воды и тушить до готовности. Сверху уложить слегка посоленные тушки камбалы и накрыть кружочками картофеля. Растительное масло, соль и муку растереть, залить этой смесью рыбу и варить до готовности. Подавать на стол, посыпав рубленой петрушкой.

Камбала в белом вине

Камбала (филе) – 170 г, мука – 5 г, сухари – 10 г, вино белое сухое – 80 г, масло растительное – 10 г,

для соуса: масло растительное – 5 г, мука – 5 г, шампиньоны – 30 г, сок лимона – 5 г, спаржа – 20 г, белое вино – 2 ст. ложки, соль, перец.

В смазанную маслом посуду уложить филе рыбы (половину нормы), залить вином и припустить на слабом огне до готовности. Оставшуюся рыбу разрезать на куски, панировать в муке, яйцах и сухарях. Жарить во фритюре. При подаче на середину блюда положить отварную рыбу и залить соусом. С одной стороны блюда уложить жареную рыбу фри, с другой – картофельное пюре.

Приготовление соуса. Приготовить мучную пассеровку, развести горячим бульоном, добавить белое вино, вскипятить и процедить. В соус добавить нашинкованную отварную спаржу, нарезанные соломкой грибы, предварительно обжаренные на растительном масле с лимонным соком, соль, перец.

Осетровые породы

Стерлядь пикантная с ушками

Стерлядь – 300 г, масло растительное – 30 г, лук репчатый – 5 г, помидоры – 50 г, вино белое – 30 г, коньяк – 5 г, мука – 5 г, грибы – 40 г, картофель молодой – 160 г, ушки – 200 г, перец;

для ушек: мука – 670 г, масло сливочное – 150 г, яйцо – 3/4 шт., соль – 5 г, кислота лимонная – 1 г, вода – 300 г.

Рыбу без кожицы, нарезанную порционными кусками, припустить в белом вине с добавлением коньяка с мелко нарезанным луком, небольшим количеством масла, мелко нарезанными поджаренными помидорами.

Приготовить соус: спассеровать муку в масле, влить сок, в котором припускалась рыба. Соус процедить, развести вином и заправить сливочным маслом и желтком. В готовый соус положить поджаренные, нарезанные соломкой отваренные грибы.

Рыбу уложить на блюдо. В качестве гарнира подать отварной картофель или припущенные в масле картофельные шарики. Рыбу полить приготовленным соусом. Вокруг уложить ушки.

Приготовление ушек: пресное слоеное тесто раскатать тонким пластом и выемкой вырезать ушки в виде полумесяца.

Выпекать ушки в духовке.

Севрюга под чесночным соусом

Картофель – 50 г, морковь – 20 г, огурцы – 30 г, зеленый лук – 10 г, соль, соус чесночно-томатный – 20 г, севрюга – 75 г, яйцо 1/3 шт., салат – 5 г, зелень петрушки – 5 г

Вареные картофель, морковь и соленые огурцы очистить и нарезать мелкими кубиками, зеленый лук посечь, половину продуктов смешать, посолить, заправить соусом, выложить горкой в салатник.

В центре положить целым куском отварную рыбу, украсить букетиками оставшихся овощей, ломтиками яиц, листьями салата, зеленью.

Перед подачей полить рыбу соусом (рецепт см. ниже).

Соус чесночно-томатный

Томат-пюре – 100 г, чеснок – 5 долек, масло растительное – 20 г, лимон – 20 г, зелень петрушки или укропа, сахар, соль

В томатное пюре добавляют измельченный чеснок, растертый с солью, сахаром и растительным маслом, мелко нарезанную зелень и заправляют соком лимона.

Зелень петрушки или укропа, сахар, соль добавляют по вкусу.

Осетрина холодная с хреном

Осетрина – 100 г, коренья, специи, уксус, соль, хрен – 25 г

Ошпаренную и зачищенную осетрину целым звеном отварить с кореньями в подсоленной воде с уксусом. Остудить в том же

бульоне. Зачистив от хрящей, нарезать мякоть тонкими кусочками и уложить на блюдо.

Подавать к столу с хреном и различными овощами.

Осетрина в остром маринаде

Осетрина – 75 г, репчатый лук – 20 г, помидоры – 100 г, сахар, соль, лимонная кислота, растительное масло – 10 г, зеленый лук – 15 г, зелень петрушки – 5 г

Отварную осетрину нарезать кусочками (по три на порцию), положить в салатник и покрыть кольцами лука. Приготовить маринад: спелые помидоры протереть через сито и заправить сахаром, солью, лимонной кислотой, растительным маслом. Рыбу залить маринадом, посыпать рубленым зеленым луком и зеленью, охладить.

Осетрина в белом вине

Осетрина – 350 г, лук репчатый – 10 г, масло растительное – 30 г, помидоры – 30 г, вино белое – 30 г, макароны – 50 г, соус томатный – 5 г, лимон – 20 г, соль

Филе осетрины без кожицы и хрящей нарезать порционными кусками и припустить в белом вине с мелко нарезанным луком, мелко нарезанными и слегка обжаренными помидорами. Макароны отварить, припустить в масле. При подаче рыбу полить соком, в котором она тушилась, добавив в него масло, лимон и острый томатный соус. Рядом выложить макароны.

Осетрина по-рыбачьи

Рыба – 200 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 10 г, мука – 5 г, помидоры – 40 г, грибы – 50 г, чеснок – 2 г, зелень петрушки – 5 г, лист лавровый – 1 шт., перец черный горошком – 0,5 г, соль

Рыбу нарезают порционными кусками и солят. Поджаривают на растительном масле репчатый лук, добавляют муку, прожаривают все вместе и прибавляют измельченные на терке помидоры, нарезанные полосками отварные свежие или сухие грибы; все солят и перемешивают. Рыбу кладут в глубокую сковороду или сотейник; добавляют растертый чеснок, зелень петрушки, лавровый лист, перец черный горошком, заливают соусом и запекают в умеренно нагретом жарочном шкафу до 30 минут.

Белуга тушеная

Белуга – 150 г, мука – 20 г, лук репчатый – 50 г, помидоры – 80 г, чеснок – 5 г, зелень петрушки – 5 г, масло оливковое – 15 г, перец черный молотый

Филе соленой белуги, вымоченное в течение суток в холодной воде, нарезать на куски, панировать в муке, посыпать черным молотым перцем и обжарить в оливковом масле. В том же масле пассеровать смесь мелко нарезанного репчатого лука, чеснока, помидоров, зелени петрушки, положить туда обжаренную рыбу, поставить на слабый огонь и тушить до готовности.

Карась

Караси жареные

Караси – 1,2 кг, сухари панировочные – 100 г, зелень петрушки, укропа – по 20 г, соль по вкусу.

Карасей посолить, обвалять в сухарях (муке), поджарить на сковороде, тушить 10–15 мин., посыпать укропом и петрушкой.

Караси жареные с тельным

Для рыбы жареной: рыба – 400 г, мука – 30 г, масло растительное – 100 г,

для тельного: рыба – 350 г, хлеб – 100 г, сухари – 50 г, лук репчатый – 100 г, грибы – 30 г, масло растительное – 100 г, соус томатный – 50 г, зелень, перец, соль.

Мелких подлещиков или карасей очистить, выпотрошить, промыть, а крупную рыбу разделать на филе с кожей и нарезать порциями. Затем приготовленную рыбу обмакнуть в жидкое тесто, обвалять в сухарях и обжарить в нагретом жире. Часть рыбы использовать для приготовления тельного. Для этого рыбное филе пропустить через мясорубку, соединить с замоченным белым хлебом, солью, перцем, массу перемешать и вторично пропустить через мясорубку, затем уложить на мокрое полотенце, разделать на лепешки, на них положить начинку и вылепить пирожки в виде полумесяца. Сформованное тельное обмакнуть в жидкое тесто, панироватьв белом тертом хлебе и обжарить в масле.

Начинку приготовить так: поджарить лук, добавить немного рыбной рубки, обжарить и ввести вареные и мелко нарубленные

грибы. На блюдо уложить жареную рыбу, сбоку положить тельное, посыпать рубленой зеленью. Подавать без гарнира или с отварным картофелем. Отдельно подать томатный соус.

Борщ с жареными карасями

Рыбная мелочь – 400 г, карасей – 600 г, свекла – 2 шт. средние, луковица – 2 шт., капуста свежая – 250–300 г, масло растительное – 3 столовые ложки, мука пшеничная – 1 стакан, уксус 3 % – ный – 1 ст. ложка, пучок укропа, соль по вкусу.

Нашинковать свеклу, капусту, лук и обжарить с растительным маслом до размягчения. За 10 мин до окончания пассеровки развести 1 столовую ложку муки с 3 столовыми ложками горячей воды и смешать с овощной смесью. Из мелкой рыбы (ершей, окуней, красноперок или другой) сварить бульон. Процедить через марлю, рыбу выбросить. Бульон довести до кипения и выложить в него пассерованные овощи. Далее варить, как борщ домашний.

Карасей очистить, если они крупные, нарезать кусками, посолить, обвалять в муке и немного обжарить на растительном масле. Жареных карасей опустить в борщ за 5 мин до окончания варки, влить ложку уксуса, посолить. В тарелку с борщом положить зелень.

При желании этот борщ можно дополнить сельдью. Для этого сельдь вымачивают в хлебном квасе, обваливают в муке, поджаривают на масле. Обжаренную сельдь опускают в кипящие щи вместе с карасями. Этот борщ на любителя.

Карп

Карп со щавелем

Карп – 250 г, щавель – 300 г, лук репчатый – 30 г, лист лавровый – 1 шт., укроп – 3 г, перец горошком, соль

Тушку карпа очистить, выпотрошить, промыть, натереть солью, положить целиком на смазанную маслом сковороду, влить стакан воды, добавить репчатый лук, перец горошком, чабер или укроп, лавровый лист, соль, закрыть крышкой и поставить на 30–40 минут в хорошо нагретую духовку. За это время рыбу 2–3 раза перевернуть. Мелко нарезанный щавель залить минимальным количеством воды, тушить 20–25 минут на слабом огне, откинуть на сито, подсолить по вкусу и смешать с маслом (при размешивании постарайтесь не превращать в пюре).

Готовую рыбу выложить на блюдо и с одной стороны гарнировать щавелем, а с другой – отварным картофелем.

Запеканка из карпа

Карп – 250 г, масло растительное – 10 г, лук репчатый – 30 г, вино сухое красное – 10 г, томат-пюре – 5 г, лимон, лист лавровый – 0,2 г, перец душистый горошком – 0,5 г, соль

Рыбу очистить, нарезать не слишком крупными кусками, подсолить, обсушить, обвалять в муке и обжарить на растительном масле.

Отдельно поджарить нарезанный ломтиками лук, влить красное вино, добавить томат-пюре, лимон, лавровый лист и перец.

Жареную рыбу положить в полученный соус, влить процеженное масло, оставшееся от жарки, и поставить тушить в духовку до готовности.

Подавать в холодном виде.

Разновидность: такую же запеканку можно готовить, не обжаривая рыбу.

Карп с филе анчоусов

Карп – 1000 г, филе анчоусов – 6 шт., масло растительное — 75 г, лук репчатый – 35 г, перец красный сладкий – 10 г, томат-пюре – 50 г, сливки – 200 г, перец молотый, соль, грибной соус (см. рецепт).

Карпа разделать на филе с кожей без костей и нарезать на порционные куски. В каждом сделать надрез на расстоянии 1–1,5 см и вложить филе анчоусов. Рыбу посыпать солью и перцем, поджарить в горячем жире и выложить на блюдо.

Рыбу полить грибным соусом и тушить в духовке при умеренной температуре.

Грибной соус

Грибы сушеные – 50 г, мука – 38 г, масло подсолнечное или оливковое – 100 г, лук – 300 г

Горячую мучную пассеровку развести грибным бульоном, хорошо размешать, посолить, кипятить 7—10 минут, после чего добавить вареные мелко нарубленные или нашинкованные грибы и пассерованный лук.

Карп тушеный в лимонном отваре

Карп – 300 г, масло растительное – 15 г, лук репчатый – 50 г, лимон – 10 г, вода – 400 г, пиво – 150 г, пряники – 25 г, коренья (морковь, петрушка, сельдерей) – 30 г, гвоздика, лавровый лист, перец черный горошком, сахар, соль

Рубленый лук и нарезанные тонкой соломкой коренья тушить в разогретом масле. Добавить кожуру лимона и остальные пряности, долить кипяток, накрыть крышкой и варить 20 минут. Процедить, смешать с пивом и натертыми пряниками.

Карпа нарезать на куски, сбрызнуть лимонным соком, слегка подсолить и 20–25 минут варить в слегка кипящем соусе. В конце заправить солью и сахаром.

Карп с помидорами и сладким перцем

Карп – 300 г, лук репчатый – 30 г, перец зеленый сладкий – 30 г, помидоры – 40 г, салат зеленый, перец красный молотый, соль

Карпа разделать на филе, нарезать на порции. Из головы, хвоста, икры или молоков, лука, сладкого перца и помидоров с добавлением специй сварить бульон. Отварить в нем порционные куски карпа: бульон процедить и осветлить.

Украсить блюдо зеленым салатом и ломтиками лимона.

Карп, фаршированный квашенной капустой

Карп – 1000 г, капуста квашеная – 300 г, лук репчатый – 100 г, маргарин – 25 г, морковь, сельдерей – 100 г, соль, перец по вкусу

Карпа очистить, вымыть, спинку разрезать вдоль, вынуть хребет и реберные кости, а также внутренности. Мясо отделить от кожи.

Капусту измельчить ножом и заправить пассерованным луком, специями по вкусу.

Готовым фаршем наполнить кожу карпа, затем завернуть в марлю, положить в сотейник, добавить коренья, залить рыбным бульоном. Варить до готовности около часа.

Готовый карп подается как холодная закуска с хреном, но можно подать и в горячем виде.

Карп в ореховом соусе

Карп – 600 г, морковь – 50 г, лук репчатый – 100 г, петрушка (корень)– 50 г, соль, уксус, перец, зелень по вкусу.

Для соуса: орехи грецкие – 150 г, хлеб пшеничный – 50 г, чеснок – ½ дольки, масло растительное – 100 г

Рыбу очистить от чешуи и внутренностей, отрубить голову, хвост и плавники, промыть в воде, снять филе, нарезать на куски, уложить в сотейник. Добавить морковь, петрушку, репчатый лук, соль, перец, лавровый лист, немного воды и варить на слабом огне до полной готовности.

Готовую рыбу охладить в бульоне, затем переложить в тарелку и залить соусом из орехов и чеснока.

Соус готовят так: грецкие орехи очистить от скорлупы, шелухи и растереть в ступке. Мякиш белого хлеба намочить в рыбном бульоне, отжать и протереть через сито. Затем орехи, протертый хлеб и тертый чеснок положить в керамическую посуду и взбивать ложкой, вливая понемногу растительное масло. Когда масса станет пышной, как крем, добавить немного соли, лимонного сока или лимонной кислоты. Все хорошо перемешать. Готового карпа уложить в тарелку, залить соусом, сверху положить ломтик лимона, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Карп варёный с красным вином

Карп – 1,5–2 кг;

для отвара: пиво – 1 л, корень петрушки, сельдерея, морковь, гриб сушеный – по 1 шт., лук репчатый – 2 шт., перец горошком, гвоздика – 2–4 шт., цедра 1 лимона, ржаной хлеб – 200 г, уксус 3 %-ный – 1 ст. ложка, красное сухое вино – 100 мл, сахар-песок – 10 г, изюм – 50 г, сок лимонный – 20 мл, вишня маринованная – 15 шт., мука, масло растительное – по 1 ст. ложке.

Карпа в 1,5–2 кг весом очистить от чешуи, внутренностей и жабр, нарезать на куски, подсолить. Сварить в 2 бутылках пива коренья и специи: 1 петрушку, сельдерей, порей, морковь, 1 сушеный грибок, 2 луковицы, перец горошком, листки лавра, 2–4 гвоздики. Добавить лимонной цедры, корку ржаного хлеба, сварить рыбу. Положить в отвар 1 ложку поджарки из муки с маслом, влить 1 ложку уксуса, ½ стакана красного вина, 10 г сахара, горсть изюма, 20 мл лимонного сока, 15 маринованных вишен, вскипятить. Уложить карпа на блюдо (в виде целого), осыпать его ломтиками лимона, изюмом, облить процеженным соусом.

Лещ

Лещ варёный с красным вином

Лещ —1–1,5 кг; пиво – 1 л, корень петрушки, сельдерея, морковь, гриб сушеный – по 1 шт., лук репчатый – 2 шт., перец горошком, гвоздика – 2–4 шт., цедра 1 лимона, ржаной хлеб – 200 г, уксус – 1 ст. ложка, красное сухое вино – 100 мл, сахар-песок – 10 г, изюм – 50 г, сок лимонный – 20 мл, крыжовник маринованный – 15 шт., мука, масло растительное – по 1 ст. ложке.

Крупного леща очистить, удалить плавники, чешую, внутренности и жабры. Леща надрезать со спины по хребту, распластать на две части; крупные кости и хребет удалить. В дальнейшем рыба готовить, как «Варёный карп с красным вином» (см. рецепт), но не резать на куски, а нужные ингредиенты в виде фарша укладывать внутрь. Вместо вишни положить крыжовник. Рыбу залить пивом и поставить на огонь.

Лещ по-волжски

Для этого блюда берутся самые крупные экземпляры породы, сантиметров по 50–70 в длину.

Лещ – 500 г, морковь – 30 г, сельдерей – 10 г, петрушка – 10 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 10 г, бульон рыбный (варят из хвостов и плавников) – 80 г, пиво – 300 г, вино десертное – 80 г, изюм – 10 г, орех миндальный – 20 г, пряники – 30 г, сок лимонный – 10 г, лимон – 10 г, сок малиновый – 20 г, лист лавровый, перец черный горошком, соль

Рыбу освободить от чешуи, жабр и плавников. Подготовленную тушку рыбы разрезать вдоль позвоночника и затем на порционные куски. Коренья, нарезанные соломкой, и рубленный лук потушить в сливочном масле, долить бульон, пиво, положить лимон, пряности и варить около 20 минут. Процедить, добавить малиновый сок, десертное вино, изюм, рубленый миндаль, лимонный сок и натертые пряники. Все растереть, довести до кипения, добавить в этот соус слегка подсоленные куски рыбы и варить до готовности.

Окунь, линь, сом и др. пресноводная рыба

Угорь на вертеле

Угорь – 200 г, огурцы – 100 г, масло растительное – 5 г, бульон – 100 г, масло растительное – 10 г, мука – 5 г, зелень, соль, перец

черный молотый.

Угря очистить, снять с него кожу и разрезать на части длиной по 2 см каждая. Огурцы очистить, разрезать пополам, освободить от семян, поделить также на кусочки длиной 2 см и залить горячим бульоном. Чередуя, насадить на вертел кусочки угря и огурца, подсолить, поперчить, обкатать в муке и зажарить в сильно разогретом жире. Подавать с картофелем (соломкой) и маслом, растертым с зеленью.

Рыба по-кубански

Рыба – 200 г, сельдерей – 20 г, масло растительное – 20 г, зелень – 5 г, сухари – 20 г, соль, перец черный молотый.

Мелко нарезанный сельдерей положить на дно смазанной сливочным маслом кастрюли, поверх сельдерея – нарезанную на куски рыбу (угорь, карп, щука), залить водой так, чтобы она только покрывала рыбу, приправить солью, перцем, сливочным маслом, добавить пучок зелени, довести до кипения и варить при медленном кипении до готовности. Затем вынуть зелень, бульон сгустить толчеными сухарями до консистенции не очень густого соуса. Подавать очень горячим с черным хлебом и сливочным маслом.

Рыба по-мельничьи

Рыба – 200 г, картофель – 1500 г, соус – 50 г, зелень петрушки – 5 г, сок лимонный – 3 г, масло растительное – 5 г; для соуса: бульон рыбный – 20 г, вино белое натуральное – 20 г, масло растительное – 10 г, зелень петрушки – 3 г, сок лимонный

Рыбу отварить в подсоленной воде, переложить на тарелку и гарнировать мелким отварным картофелем, политым соусом..

Приготовление соуса: растительное масло разогреть, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, сок лимона, белое натуральное вино и рыбный бульон.

Рыбу подать, обильно посыпав зеленью петрушки, сбрызнув лимонным соком и полив маслом.

Линь тушёный с вином и шампиньонами

Лещ —1–1,5 кг;

в отвар: пиво – 1 л, корень петрушки, сельдерея, морковь, гриб сушеный – по 1 шт., лук репчатый – 2 шт., перец горошком, гвоздика – 2–4 шт., цедра 1 лимона, ржаной хлеб – 200 г, уксус

3 %-ный – 1 ст. ложка, белое сухое вино – 400 мл, сахар-песок – 10 г, изюм – 50 г, сок лимона – 20 мл, крыжовник маринованный – 15 шт., мука, масло растительное – по 1 ст. ложке, желтки – 2 шт., шампиньоны – 10–12 шт.

Крупного линя надо тушить так же, как делается и «Варёный карп с красным вином» (см. рецепт), только в соус добавить 2 желтка, 2 стакана белого столового вина, 10–12 шт. шампиньонов.

Окуни варёные с белым соусом, лимоном и мадерой

Рыба – 1–1,5 кг, корень петрушки, укроп, морковь, лук репчатый – по 1 шт., мука – 1 ст. ложка, лук репчатый – 2 шт.

Из 1–1,5 кг окуней сварить крепкий рыбный бульон с кореньями, специями (см. раздел «Супы»), 1 ложкой мучной поджарки, 2 луковицами. Кипятить 15–20 минут. Перед подачей полить рыбу соусом.

Солянка рыбная

Карп – 1,2 кг, раки – 15 шт.,

Лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, петрушка – 50 г, помидоры – 3 шт., шафран – 5 г, ерши – 700 г, вино белое сухое – 300 мл, томат-пюре – 1 ст. ложка, чеснок толченый – 3 дольки

Потушить в кастрюле луковицу с ложкой масла и ½ стакана воды, прибавить петрушку, помидоры, растительное масло и настойку шафрана. Сварить с кореньями 6–8 ершей (окуньков) в 3–4 стаканах овощного бульона, затем рыбью мелочь вынуть и бульон процедить.

Взять крупную белую рыбу (1,2 кг) и 15 шт. раков, посолить, посыпать перцем. За 30 мин. до отпуска в полученный бульон из ершей, кореньев и специй влить 1,5 стакана белого вина, добавить 1 ложку пюре томатов. Положить крупную рыбу, раков, потушить. Перед отпуском положить растёртый чеснок.

Филе сома под зеленым соусом

Филе сома – 250 г, масло растительное – 25 г, вино белое – 30 г, морковь– 15 г, сельдерей – 15 г, лук репчатый – 10 г, зелень петрушки и укропа – 20 г, рис – 50 г, мука – 5 г, порошок «карри» – 5 г

Филе сома нарезать на порционные куски, уложить в

кастрюлю с нарезанными ломтиками морковью, сельдереем и репчатым луком, добавить немного растительного масла и ароматической зелени, залить вином, рыбным бульоном и припустить.

Готовую рыбу вынуть. Муку пассеровать в масле, добавить порошок «карри» и ввести в сок, в котором припускалась рыба.

Готовый соус тщательно протереть сквозь сито, заправить растительным маслом и процедить через мелкое сито.

Припущенную рыбу уложить на рис, приготовленный рассыпчатым, залить соусом, посыпать мелко нашинкованной зеленью петрушки.

Судак

Закуска «Ямская» из судака с кремом

Судак – 300 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 1 ст. ложка, мука – 5 г, перец красный, соль

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают на порционные куски.

В кастрюле на растительном масле слегка спассеровать лук и посыпать его красным перцем, уложить головы, плавники и хвосты, кости и кожу, залить подсоленной водой и варить в течение 20–25 минут концентрированный бульон, потом ввести белую мучную пассеровку. Приготовленный соус процедить.

Филе судака припустить в подсоленной воде до готовности, уложить на тарелку и залить соусом. Летом блюдо можно украсить ломтиками зеленого перца. На гарнир подать отварной картофель или овощи.

Запеканка из судака

Судак – 230 г, или сазан – 250 г, или горбуша – 200 г, лук репчатый – 40 г, картофель – 100 г, кабачки – 100 г, шампиньоны – 60 г, масло оливковое – 40 г, вода – 40 г, лимон – 20 г, перец, соль

Крупную рыбу (сазана, судака, горбушу и др.) очистить и выпотрошить, сделать косые надрезы с обеих сторон тушки и положить в них по половине ломтика лимона. Рыбу уложить на смазанное жиром металлическое блюдо, вокруг разложить нарезанный кольцами репчатый лук, нарезанные кубиками картофель, кабачки, сверху уложить нарезанные тонкими ломтиками свежие грибы, подсолить, посыпать черным перцем, полить оливковым маслом и водой и запечь в нагретом жарочном

шкафу. Подать на том же блюде.

Судак по-дальневосточному

Судак – 180 г, масло растительное 1 ст. ложка, соус соевый – 5 г, яйцо – ½ шт., имбирь свежий – 10 г, глутаматом – 5 г, сухари – 10 г, масло кунжутное – 5 г, перец душистый – 1 г, соль

Порционные куски филе судака без кожи и костей мариновать в течение 10–15 минут в соевом соусе, смешанном с кунжутным маслом, глутаматом, мелко рубленным имбирем, молодым душистым перцем и солью. Затем куски рыбы следует запанировать в муке или в сухарях и жарить во фритюре. Готовую рыбу откинуть, нарезать на кусочки и уложить в тарелку. Перец, смешанный с солью, подать отдельно.

Судак с грибами

Судак – 300 г, масло растительное – 25 г, мука – 2 ст. ложки, грибы сухие – 15 г, или свежие шампиньоны – 50 г.

Муку спассеровать на растительном масле.

Рыбу разделать на филе с кожей без костей, нарезать на порционные куски, подсолить и пожарить на растительном масле. Отварить грибы в подсоленной воде. На порционную сковороду, смазанную маслом, выложить куски жареной рыбы, отваренные грибы, залить мучной пассеровкой и поставить на 15 минут в жарочный шкаф с температурой 12 ˚С˚.

Судак разварной

Судак – 1–1,5 кг, корень петрушки, сельдерея, морковь – по 1 шт., корица гвоздика, перец черный горошком – по 5 г, зелень петрушки и укропа – по 20 г.

Крупного судака очистить от чешуи, жабр и внутренностей, порезать на крупные куски, добавить кореньев, зелени и специй, долить водой, сварить рыбу. Отварить в той же воде 20 клубней картофеля, 20 раков. Облить грибным соусом (см. «Карп с филе анчоусов»).

Треска

Треска с соусом из вишен и красного вина

Треска – 1,5 кг, вода – 1–1,5 л;

для соуса: вишни – 0,5 кг, масло сливочное – 1 ст. ложка, вода – 1,5 стакана, сахар – 1 ч. ложка, гвоздика, перец душистый – 2–3 шт., корица, мускатный орех тертый – 0,1 г, крахмал – 1 ч. ложка, вино красное сухое – 200 мл.

Сварить в воде 1,5 кг трески. Приготовить 0,5 кг пюре из вишен, поджарить его в 1 ложке растительного масла, развести 1,5 стаканами воды, всыпать немного сахара, добавить 2–3 гвоздички, корицы, чайную ложечку картофельной муки с водой, прокипятить, влить 1 стакан красного вина, подогреть, облить треску.

Лососевые породы

Ассорти рыбное

Семга или лососина малосольная – 40 г, севрюга горячего копчения – 40 г, сардины или шпроты – 35 г, корюшка в масле – 35 г, икра зернистая или паюсная – 20 г, огурцы и помидоры свежие – по 40 г, перец стручковый сладкий маринованный – 60 г, маслины и оливки – 50 г, лимон – 20 г, яйцо ½ шт.

Рыбные продукты тонко нарезать и красиво уложить на овальное блюдо.

Гарнировать дольками вареных яиц, огурцов, помидоров. Чтобы гарнир не закрывал основные продукты, его можно уложить «букетами» (набор из овощей, политых салатной заправкой).

Перед подачей к столу украсить блюдо зеленью.

Форель с черносливом

Форель – 350 г, зелень петрушки – 50 г, чернослив – 60 г, масло растительное – 100 г, уксус – 20 г, чеснок – 5 г, лимон, вода – 400 г, перец черный молотый, соль

Форель ошпарить кипятком, очистить от чешуи, сохранив кожицу, выпотрошить, промыть и заложить в брюшко распаренный чернослив. В сотейник влить масло и уксус, всыпать зелень петрушки и измельченный чеснок, поверх уложить рыбу и добавить воду. Поставить сотейник в духовку при высокой температуре на 45 минут. Готовую рыбу выложить на подогретое блюдо. В сотейник вливают смесь из взбитого яйца, петрушки, измельченного чеснока и сока лимона, дают соку загустеть, осторожно помешивая вилкой, затем выкладывают на блюдо вокруг рыбы и украшают ломтиками лимона.

Форель варёная в вине

Форель – 1,5 кг, растительное масло – 1 ст. ложка, гвоздика, перец душистый – 2–3 шт., красное сухое вино – 200 мл, мадера – 100 мл, ром – 50 мл;

для теста: мука —1 стакан, вода – 1 стакан;

для гарнира: картофель – 10–12 шт., раки – 12–18 шт.

Подготовить (вымыть и очистить) 1,5 кг форели, положить 1 ложку растительного масла, специи, зелень, коренья, влить стакан красного вина, ½ стакана мадеры, 1 рюмку рома. Горшок замазать тестом. Поставить в духовку на 1,5 часа. Заправить бульон 1 ложкой мучной поджарки. Облить на блюде форель соусом. Гарнировать разварным картофелем (1 кг) и 12–18 сваренными раками.

Сазан

Сазан с картофелем и солеными огурцами

400 г сазана, 400 г картофеля, 200 г соленых огурцов, 2 луковицы, 2 ст. ложки томатной пасты, лимонный сок, мука, подсолнечное масло – 60 г, укроп, соль.

Рыбу почистите, снимите с нее кожу, нарежьте на куски, посолите, обваляйте в муке и обжарьте в подсолнечном масле. Лук и соленые огурцы пропустите через мясорубку, обжарьте в разогретом растительном масле, добавьте томатную пасту и дожарьте. Полученный соус снимите с огня, добавьте в него лимонный сок и мелко нарезанный укроп. Из сваренного в подсоленной воде картофеля приготовьте пюре. Жареную рыбу залейте приготовленным соусом и подайте с картофельным пюре.

Сазан жареный фаршированный

Сазан – 700–800 г,

для фарша: филе сазана – 50 г, морковь – 30 г, перец молотый черный – 2 г, лук репчатый – 20 г, грибы —40 г, хлеб пшеничный – 50 г, крупа манная – 10 г, лист лавровый, соль;

для гарнира: бульон рыбный – 100 г, лимон – 15 г,

для соуса: свекла – 75 г, хрен – 10 г, сахар-песок – 10 г, соль

Рыбу очистить, хорошо помыть, надрезать кожу вокруг головы и хребтовой части и, не разрезая брюшко, удалить голову со всеми внутренностями, затем нарезать кругляшками толщиной 2–3 см, обмыть и отложить одинаковые куски для фарширования.

Неровные куски, куски от хвоста использовать для фарша. Из головы и костей, добавив коренья и пряности, сварить бульон.

Подготовить грибы. Лук нарезать кольцами. Грибы и лук обжарить, посолить, поперчить и потушить. Часть мякоти сазана, вымоченный в воде хлеб, тушеные грибы с луком пропустить через мясорубку. Добавить манную крупу, заправить солью, перцем, хорошо растереть. Полученным фаршем заполнить куски рыбы, фарш заровнять, рыбу положить на решетку, опустить в теплый бульон и варить на слабом огне 20–30 минут.

Затем остудить в отваре, вынуть и разложить на блюде. Каждый кусочек полить соусом. Очищенный и натертый хрен смешать с натертой вареной свеклой, сахаром, солью. Соус разложить вокруг рыбы.

Щука

Щука под желтым соусом с шафраном

Шука – 1,5–2 кг, белое сухое вино – 200 мл, уксус 3 %-ный – 50 мл, корень петрушки, укроп, морковь – по 1 шт., гвоздика, перец горошком – по 2–3 шт., изюм – ½ стакана, лимон – ½ шт.;

для соуса: масло растительное – 1,5 ст. ложка, сахар-песок – ¼ стакана, мука – ½ стакана, шафран – ½ ч. ложки, рыбный бульон – 4 стакана.

Подготовить 1,5–2 кг щуки, разрезать на куски, посолить. Положить в кастрюлю, влить 1 стакан столового белого вина, рюмку уксуса, воды, положить кореньев, специй и зелени (см. раздел «Супы»), добавить ½ стакана изюма, ½ лимона, варить на огне.

Приготовить соус: взять 1 ложку масла, ¼ стакана сахара-песка, ½ стакана муки, ½ ч. ложки шафрана, развести 3–4 стаканами рыбного бульона, перемешать, кипятить. Прибавить ½ ложки масла. Облить щуку соусом, обсыпать изюмом, лимоном и нарезанными кореньями, прибавить разварного картофеля.

Щука в сухариках

Щука – 1,5 кг, сухари толченые – 100 г, перец горошком – 10 шт., мускатный орех – 1–2 г, лимон – ½ шт., масло растительное – 1 ст. ложка, бульон рыбный – 4–6 ложек.

Положить в кастрюлю 1,5 кг щуки, порезанной кусками, посолить, на каждый ряд насыпать ржаных толченых сухарей, соли, перца, мускатного ореха, долек лимона, 1 ложку

растительного масла, налить 4–6 ложек бульона, запечь в печи.

Щука фаршированная

Щука – 100 г, репчатый лук – 25 г, белый хлеб – 15 г, растительное масло– 10 г, соль, перец, свекла – 10 г, морковь – 15 г

Рыбу почистить, отрезав голову, выпотрошить, не разрезая брюшко, вымыть и нарезать поперек. Из каждого куска вырезать мякоть, не повреждая кожу. Мякоть, пассерованный лук, белый хлеб, размоченный в воде, пропустить два-три раза через мясорубку; массу соединить с маслом, солью, перцем и хорошо выбить. Заполнить фаршем кусочки рыбы, уложить их в кастрюлю, переложив кружочками свеклы, моркови, репчатого лука. Добавить лавровый лист, соль и залить рыбным бульоном или водой. Варить под крышкой на слабом огне 2–2,5 часа. Готовую рыбу охладить, не снимая крышку, разрезать на порции, полить подогретым растительным маслом или томатным соусом, украсить зеленью.

Филе из щуки под каперсовым соусом

Щука – 400 г, масло растительное – 30 г, мука – 15 г, сухари – 40 г, соус с каперсами – 100 г, перец черный молотый

Щуку разделать на филе, нарезать на порционные куски, посолить, посыпать черным молотым перцем, панировать в муке, смочить растопленным оливковым маслом, еще раз запанировать в сухарях, уложить на смазанный маслом противень, поставить в духовку и довести до готовности.

Гарнир – отварной картофель. Отдельно подать соус с каперсами.

Приготовление соуса:

Масло растительное – 500 г, уксус 3 %-ный – 100 г, соус «Краснодарский» – 50 г, корнишоны – 100 г, каперсы – 80 г, лук зеленый – 100 г, зелень петрушки – 50 г, эстрагон – 50 г, перец молотый 0,1 г

Соус типа «Краснодарский» растереть в керамической посуде деревянной ложкой, постепенно добавляя растительное масло, мелко нарубленные каперсы, корнишоны, зеленый лук, зелень петрушки и эстрагон. Одновременно добавить уксус, соль, перец.

Морские и речные субпродукты

Все морские и речные субпродукты, раки, крабы, омары,

креветки, кальмары, мидии, устрицы, морские гребешки и проч. так называемые «дары моря» приравниваются к рыбным блюдам

Проверка на «постность»

Православная церковь в наши дни полагает, что нетрадиционные для русского стола морепродукты, которые появились на российских прилавках в последние годы – кальмары, креветки, лангусты, гребешки, мидии, устрицы – относятся к постным блюдам и их можно употреблять в период постов.

Фаршированные кальмары

Для этого блюда филе не годится, нужны целые кальмары.

На 4 кальмара: лук репчатый – 2 головки, 1–2 большие морковки, кусок отварной рыбы – 300 г, по вкусу томатное пюре, соль, перец, немного масла для жарки и бульон.

Почистить кальмаров, удалить потроха, ножки, тщательно промыть в холодной воде. Затем мелко нарезать ножки, репчатый лук, морковь, кусок отварной рыбы и, растопив на сковородке масло, пожарить все вместе, добавив томатное пюре, соль, перец и хорошенько перемешав. Когда эта масса будет готова, наполнить ею тушки кальмаров, зашить и тушить минут 15 в густом и остром бульоне. К столу подавать, нарезав круглыми дольками, как колбасу, и полив густым бульоном.

Кальмар в тесте

Тушки кальмаров – 1 кг;

Масло растительное – 100 мл, мука – 1 стакан, вода – ½ стакана, зелень петрушки.

Вычищенные и вымытые кальмары нарезать ромбиками и сделать на них несколько надрезов, затем пересыпать мукой. Ножки кальмаров порубить и перемешать с нарезанной петрушкой. Следить, чтобы на кальмарах не оставалось влаги, а то масло будет "стрелять". Поставить глубокую сковороду на сильный огонь, налить в нее растительное масло с таким расчетом, чтобы ломтики кальмара свободно плавали в нем, не касаясь дна сковородки.

Когда масло в сковороде закипит, бросать в него кусочки кальмара. Ножки кальмара с петрушкой собрать в большую ложку и, обмакнув в тесто, опустить на сковороду. Когда кусочки

кальмара слегка зарумянятся, вынуть и разложить на бумаге или дуршлаге, чтобы с них стекло лишнее масло.

К столу подавать, украсив зеленью. Это блюдо можно есть и с готовым острым соусом или с соусом-хрен.

Кальмары с перцем

На две порции: кальмары – 3–4 средних, сладкий перец – 5 штук, лук репчатый – 1 головка, растительное масло – 2 ст. ложки, соль, перец, панировочные сухари и мука.

Обработать кальмаров так же, как в предыдущих рецептах. Нарезать, пропустить через мясорубку. Мелко нарезанный лук смешать с кальмарами, положить соль, перец, немного растительного масла и муки. Все перемешать.

Зеленый сладкий перец разрезать вдоль, удалить семена, промыть в холодной воде, а затем наполнить эти дольки фаршем из кальмаров, обвалять в сухарях и жарить с масле. Если к фаршу кальмара добавить рыбный фарш, то эти своеобразные котлеты будут еще вкуснее.

Кальмары, запеченные в раковинах

Кальмары (филе) – 300 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 25 г, шампиньоны – 30 г, соль, специи по вкусу, зелень.

Филе кальмара отварить и нарезать соломкой. Лук нарезать соломкой, обжарить на масле, соединить с отварными кальмарами, отваренными и нарезанными соломкой грибами и жарить еще 5—10 минут. Раковины смазать маслом, заполнить на 2/3 объема кальмарами с луком и грибами и запечь в духовке. При подаче закуску посыпать мелко нарезанной зеленью.

Закуска из жареного кальмара с луком

Кальмары (филе) – 300 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 30 г, зелень, соль и специи по вкусу

Вареных или консервированных кальмаров нарезать соломкой, соединить с пассерованным и нарезанным соломкой луком и обжарить в течение 5—10 минут. При подаче горячих кальмаров выложить в салатник и посыпать зеленью.

Креветки с грибами под соусом

Креветки – 200 г, шампиньоны – 100 г, соус (томатный) или рыбный бульон – 50 г, масло растительное – 20 г, зелень.

Мякоть вареных креветок нарезать кусочками, соединить с ломтиками отварных шампиньонов и перемешать. В кокотницы или кокильницы (раковины), смазанные маслом, налить немного соуса или рыбного бульона, выложить креветки с грибами, сбрызнуть растительным маслом и запечь в духовке. При подаче блюдо посыпать зеленью.

Закуска из мяса криля по-капитански

Мясо криля – 200 г, лук репчатый – 50 г, томат-пюре – 30 г, масло растительное – 50 г, вода или бульон – 30 г, чеснок – 3 дольки, соль, черный молотый перец по вкусу

Репчатый лук нарезать мелкими кубиками, пассеровать 5 мин. на масле, добавить томатное пюре, бульон или воду и тушить еще 2–3 минуты. К тушенному с томатом луку добавить мясо криля, прогреть 2–3 мин, заправить чесноком, растертым с солью и перцем, и быстро подать на стол как горячую закуску, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Раки и крабы

Раки под соусом и вином

Раки – 30 шт., корень петрушки, укроп, морковь – по 1 шт., гвоздика, перец горошком – по 10 шт., мускатный орех тертый – 1–2 г, растительное масло – 1 ст. ложка, вино красное сухое – ½ стакана.

Раков промыть, вскипятить подсоленную воду. Сварить раков с кореньями, специями, зеленью, добавить в бульон 1 ложку растительного масла, влить ½ стакана красного столового вина, снова вскипятить, процедить.

Икра рыбья

Икра рыб, запеченная под соусом

Икра – 200 г, лук репчатый – 30 г, масло растительное – 20 г, масло растительное – 20 г, соус или белое вино– 50 г, соль и различные специи по вкусу.

Икру рыб, освобожденную от пленок, обжарить на растительном масле, но не пересушивать. Затем икру нарезать

небольшими кусочками, соединить с пассерованным репчатым луком, выложить в кокотницы, залив каким-либо соусом или добавив белого вина и запечь в духовке до готовности.

По желанию можно добавить грибы, обжарив их вместе с репчатым луком.

Паштет из щучьей икры

Икра щучья – 150 г, яйцо – ½ шт., зелень петрушки и укропа – 5 г, сухари молотые – 15 г, перец – 0,1 г, анчоусы – 2 г, сок лимонный – 2 г, пюре картофельное – 60 г, масло растительное – 20 г.

Свежую щучью икру обдать кипятком, варить 10 минут, растереть вилкой, смешать с сырым яйцом и заправить солью, перцем, анчоусами, лимонным соком. Массу поместить в смазанную жиром и обсыпанную сухарями форму, сверху уложить слой картофельного пюре, сбрызнуть растительным маслом и запечь в духовке на среднем огне в течение 30 минут.

Икра под маринадом

Икра – 400 г, масло растительное – 50 г, маринад готовый – 300 г, зелень – 30 г.

Для 1 л маринада: вода – 300 г, морковь, петрушка, лук репчатый – по 25 г, уксус – 200 г, сахар – 25 г, соль – 10 г, лавровый лист, перец горошком.

Икру судака, щуки, карпа, налима и других рыб (кроме усача, она ядовита) хорошо промыть, поджарить в духовом шкафу до готовности и охладить.

После этого икру положить в фарфоровую или керамическую посуду, залить маринадом (см. ниже) и выдержать на холоде 3–5 часов.

Подавая к столу, икру положить в салатницу, залить маринадом и посыпать измельченной зеленью петрушки, укропа или зеленым луком.

Для приготовления маринада коренья и лук очистить, нарезать соломкой, сложить в сковороду или кастрюлю и слегка притушить, добавив столовую ложку растительного масла. Затем положить пряности, влить воду или рыбный бульон и прокипятить 10–15 минут. После этого влить уксус, заправить сахаром и солью.

Мидии и устрицы

Мидии, тушенные с овощами

Мидии – 300 г, лук репчатый – 50 г, перец сладкий – 30 г, морковь – 20 г, помидоры —30 г, масло растительное – 40 г, соль и специи по вкусу, зелень.

Мидии припустить, отделив мясо, нарезать его соломкой и обжарить на масле. Репчатый лук нарезать соломкой, обжарить на масле вместе с нарезанным соломкой перцем, в конце добавить нарезанные дольками помидоры и обжарить до упаривания сока. Мидии соединить с овощами, добавить бульон, образовавшийся при припускании мидий, заправить солью, специями и тушить 10–15 мин. При подаче блюдо посыпать зеленью.

Устрицы

На 12 шт. устриц – 1 лимон

Раковины устриц обмыть в холодной воде. За 1–2 минуты перед подачей на стол вскрыть раковины специальным ножом, отнять мелкую створку, оставив устрицу на глубокой створке, которую тотчас же опустить в холодную подсоленную воду (лучше со льдом), промыть и уложить на блюдо, дно которого устлать ровным слоем мелко наколотого льда и застелить салфеткой.

К устрицам следует подать лимон, разрезанный на 2–3 части, или лимонный сок.

Гарниры

Готовя в постные дни, можно подать к столу множество вкусных и разнообразных гарниров – это и рассыпчатая гречневая каша, и жареный картофель, и овощной плов, и грибы, без которых трудно представить себе постный стол.

Почти все из них хороши как горячими, так и холодными.

Картофельное пюре с луком

Картофель – 1,5 кг, лук репчатый – 3 головки, растительное масло – 3 ст. ложки, соль.

Отварить картофель, воду слить в отдельную посуду. Лук можно нарезать и обжарить его до золотистого цвета. Размять картофель, добавляя по мере необходимости отвар, чтобы пюре было не слишком густым. Добавить обжаренный лук.

Картофельные оладьи

1 способ. Из отварного картофеля.

Картофель – 1,5 кг, лук репчатый – 3 головки, растительное масло – 3 ст. ложки, соль, мука – ½ – 2/3 стакана.

Приготовить пюре (с луком или без лука). Когда оно немного остынет, добавить в него муку и тщательно вымесить. Мокрыми руками сформовать круглые лепешки и обжарить их в растительном масле. В картофельную массу вместо обжаренного лука можно положить немного измельченного чеснока или зелень петрушки.

2 способ. Из сырого картофеля.

Картофель – 10 клубней, соль растительное масло, мука.

Натереть на крупной терке очищенный картофель, посолить, добавить муки столько, чтобы тесто было не слишком жидким. Ложкой выкладывать картофельную массу на сковороду с горячим растительным маслом и жарить с двух сторон до образования хрустящей корочки. Выложить на тарелку в 1 слой, чтобы оладьи не стали влажными, иначе они не будут хрустящими.

Картофель тушеный

Картофель – 1,0–1,5 кг, лук репчатый – 3–4 головки, морковь –

1 корень, помидоры – 1–2 шт, сладкий перец – 1 стручок, растительное масло, соль.

Картофель очистить, нарезать кружочками, положить в глубокую сковороду или кастрюлю с толстым дном, посолить и залить водой так, чтобы она покрывала картошку. Поставить тушить под крышкой. Отдельно обжарить натертую на крупной терке или нарезанную тонкими кружочками морковь, нарезанный кольцами лук, помидоры и перец. Добавить обжаренные овощи к картошке, перемешать – осторожно, чтобы не ломать картофель, – и продолжать тушить до готовности.

Отварной картофель

Картофель – 1 кг, чеснок – 3 зубчика, тмин – ½ ч. ложки, соль.

Отварить картофель вместе с нарезанными пополам зубчиками чеснока и тмином. Слить отвар, обсушить и подавать, полив растительным маслом.

Картофель по-архиерейски

Картофель – 1,5 кг, масло растительное – 5 ст. ложек, 2–2,5 ст. ложки муки, соль.

Картофель отварить, охладить, нарезать толстыми ломтиками и обжарить в растительном масле. В конце обжаривания всыпать муку, энергично перемешать и дать образоваться хрустящей корочке.

Пирожки картофельные с грибами

Для теста: картофель – 10 клубней, мука – 4–5 ст. ложек, соль.

Для фарша: сушеные грибы – 70 г, лук репчатый – 2 головки, растительное масло, соль.

Приготовить картофельное пюре на воде, в которой варилась картошка. Добавить муки, чтобы получилось вязкое тесто. Для начинки замочить грибы на 2–4 часа в холодной воде, сварить их в той же воде, откинуть на дуршлаг, измельчить и обжарить с нашинкованным луком в растительном масле. Тесто мокрыми руками разделить на шарики, сформовать лепешки, выложить на них начинку, края защипать. Пирожки обжарить с двух сторон в растительном масле. Начинку также можно приготовить из жареной капусты с чесноком либо из других овощей, или из гречневой каши с луком.

Клецки из отварного картофеля

Картофель – 1,5 кг, мука пшеничная – 1 стакан, картофельный или кукурузный крахмал – 0,5 стакана, соль.

Отварной картофель пропустить через мясорубку или протереть через сито. Добавить в массу соль и муку, перемешать, разделить на 12 порций. В серединку каждой порции положить обжаренные в растительном масле кубики белого хлеба либо наполнить обжаренной в масле вместе с луком измельченной морковью или капустой. Сформовать клецки и обвалять их в крахмале. В кипящую подсоленную воду опускать подготовленные клецки таким образом, чтобы они свободно плавали и не слипались. Варить их примерно 5 минут. Когда клецки всплывут, кастрюлю закрыть крышкой, снять с огня и оставить еще на 5-10 минут. Вынуть клецки, полить их растительным маслом с обжаренными белыми сухарями.

Картофель тушеный с грибами

Картофель – 8 шт. клубней, лук репчатый – 3 головки, Грибы свежие – 400 г или сушеные – 5 г, масло растительное – 4 ст. ложки, зелень, перец, соль.

Очищенные и промытые свежие грибы отварить, вынуть из отвара и обжарить в растительном масле вместе с нашинкованным репчатым луком. Картофель очистить, нарезать крупными дольками, обжарить, положить вместе с грибами в глубокую посуду, долить немного воды, приправить солью и перцем и тушить на слабом огне. Подавать, посыпав зеленью. Если использовались сушеные грибы, то их нужно предварительно замочить на 2–4 часа.

Овощное рагу с рисом

Рис – 2 стакана, лук репчатый – 1 головка, морковь – 2 корня, помидоры – 2 шт., сладкий перец – 1 стручок, зелень, чеснок, растительное масло, соль.

Для приготовления этого блюда лучше взять кастрюлю с толстым дном. Рис перебрать, вымыть, поставить на газ, посолить и сушить, постоянно перемешивая, пока не испарится вся влага, при этом рис должен увеличиться в объеме. Затем влить в кастрюлю 3,5 стакана кипятка, накрыть крышкой и варить до готовности на маленьком огне. Перемешивать не нужно. В это время подготовить овощи – обжарить в масле лук, нарезанные соломкой морковь, перец и помидоры, а затем соединить их с

рисом. Перемешать и дать потушиться вместе под крышкой еще около 5 мин.

В готовое блюдо добавить нарезанную зелень и измельченный чеснок, дать немного настояться и подавать к столу.

Тушеные овощи в кольце из риса

Морковь – 400 г, стручковая фасоль или зеленый горошек – 500 г, рис – 2 стакана, соль, растительное масло, чеснок, черный перец.

Рис потушить в растительном масле до прозрачности, залить подсоленной водой и поставить на слабый огонь. Горошек или фасоль и морковь (можно добавить и другие овощи – например, кабачки или цветную капусту), тушить в масле. В конце тушения добавить чеснок. Готовый рис посыпать черным перцем, выложить в кольцеобразную металлическую форму с отверстием посередине и опрокинуть на плоское блюдо. Образовавшееся отверстие в кольце заполнить смесью тушеных овощей.

Плов с сухофруктами и орехами

Рис – 2 стакана, курага, изюм – по 1 горсти, финики, чернослив – по 10–12 шт., грецкие орехи – 4–5 шт., мед – 2 ст. ложки, соль.

В слегка подсоленной воде сварить до полуготовности рис, добавить в него тщательно вымытый и перебранный изюм, нарезанную соломкой курагу, несколько нарезанных на полоски фиников и очищенный от косточек и нарезанный чернослив, а также обжаренные толченые орехи (по желанию). Довести под крышкой до готовности, добавить мед, перемешать и дать настояться.

Голубцы, фаршированные овощами

Кочан капусты – 1 (рыхлый), морковь – 2 корня, рис – 2/3 стакана, лук репчатый – 1 головка, томат-паста – 1 ст. ложка, чеснок, растительное масло, соль.

Снять с кочана капусты верхние крупные листья – 10–12 штук, слегка отварить их, чтобы они стали мягкими, черешки отбить или срезать.

Подготовить фарш: сварить рассыпчатый рис, обжарить нашинкованную соломкой морковь и мелко нарезанный лук, соединить с рисом, добавить мелко изрубленный зубчик чеснока.

Наполнить подготовленным фаршем капустные листья,

свернуть рулетиками и уложить в глубокую сковороду или кастрюлю. Залить водой, добавить томат, зелень, соль и тушить до готовности.

Жареная капуста

Небольшой кочан капусты – 1 шт., чеснок – 3 зубчика, растительное масло, соль, зелень.

Тонко нашинковать капусту, положить в глубокую сковороду с горячим растительным маслом, залить водой, чтобы капуста была только прикрыта ею. Подсолить и тушить под крышкой 15 мин. Открыть крышку, дать испариться лишней жидкости и на большом огне довести до золотистого цвета.

В готовую капусту положить измельченный чеснок и подавать, посыпав рубленой зеленью.

Капуста с грибами

Капуста белокочанная – 500 г, картофель отваренный – 5–7 клубней, грибы свежие – 250 г или горсть сушеных, масло растительное – 2–3 ст. ложки, мука – 1–2 ст. ложки, соль, перец, вода.

В кастрюлю положить слоями вареный картофель, нарезанный кружочками, крупно нарезанную капусту и обжаренные грибы. В растительном масле спассеровать муку, постепенно помешивая, подливать горячую воду, чтобы получился густой соус, напоминающий сметану. Овощи и грибы подсолить, приправить перцем, залить полученным соусом, закрыть крышкой и довести в духовке до готовности. Подавать блюдо, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Капуста тушеная с помидорами

Капуста – 1000 г, лук репчатый – 2 шт., помидоры – 5 шт., сахар – 0,5–1 ч. ложка, масло растительное, соль, зелень.

Капусту мелко нашинковать, посолить, дать постоять минут 20. Спелые помидоры немного потушить в собственном соку, не добавляя воды. В кастрюлю положить отжатую капусту и протертые через сито помидоры, поставить на слабый огонь. Мелко нарезанный лук обжарить в масле, добавить к капусте, приправить солью и сахаром. Для этого блюда можно использовать квашеную капусту.

Помидоры фаршированные

Помидоров – 1000 кг, рис – 200 г, вода – 0,5 стакана, помидоры мелко нарезанные – 100 г, соль, молотый черный перец, растительное масло.

У помидоров срезать верхушку со стороны плодоножки и выбрать ложкой середину. Вынутую часть помидоров измельчить, обжарить в растительном масле, добавить к отваренному рису. Подготовленные помидоры наполнить фаршем, приправленным солью и перцем. Положить на смазанный растительным маслом противень и запечь в духовке в течение 10–15 мин. Подавать горячими.

Помидоры, фаршированные рисом и овощами

Помидоры крупные гладкие – 10 шт., рис – 3 ст. ложки, морковь – 2 корня, петрушка – 1 корень, сельдерей, лук репчатый – 2 головки, соль, перец, растительное масло.

Морковь, корень петрушки, лук и сельдерей нашинковать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле, добавить измельченные серединки помидоров и рис, подсолить и перемешать. Нафаршировать помидоры, уложить их в смазанную растительным маслом глубокую сковородку и запечь в духовке. Подавать помидоры, посыпав их измельченным укропом.

Оладьи из кабачков

Кабачок небольшой – 1 шт., мука – 0,5 стакана, соль, растительное масло.

Очистить и натереть на крупной терке кабачок, добавить муки – около половины стакана (но может быть и меньше, и больше – все зависит от того, насколько сочный кабачок). Посолить и перемешать тесто. Класть ложкой на сковороду с разогретым растительным маслом и обжаривать с двух сторон до образования хрустящей корочки.

Рагу из кабачков

Кабачок небольшой – 1 шт., морковь – 1 корень, помидоры – 2 шт., лук репчатый – 1 головка, перец сладкый – 1 стручок, растительное масло, соль, чеснок.

Подготовить овощи – очистить и нарезать кубиками кабачок, лук – кольцами, морковь и перец – соломкой, помидоры – половинками кружочков. Все овощи жарить вместе под крышкой на небольшом огне в растительном масле, часто помешивая, по возможности не подливая воду. В конце жарения добавить

измельченный чеснок, посыпать зеленью.

Рагу из летних овощей

Кабачок небольшой – 1 шт., баклажаны – 1 шт., перец сладкий – 2 стручка, лук репчатый – 2 головки, помидоры – 1–2 шт., горсть свежих грибов, зелень, растительное масло, соль, чеснок.

Перец нарезать соломкой, помидоры и кабачок – кубиками, лук – кольцами или половинками колец. Баклажаны крупно нарезать, посыпать солью, дать полежать 30 мин., затем вымыть в холодной воде, чтобы удалить горечь, отжать и нарезать на кусочки. Овощи слегка обжарить по отдельности (кроме помидоров) и класть слоями в глубокую сковороду или кастрюлю с толстым дном: баклажаны – перец – лук – кабачки. Затем добавить нарезанные помидоры, часть зелени петрушки и тушить под крышкой при слабом кипении 20–30 мин. Затем отделить от овощей часть сока, в который добавить соль и толченый чеснок, влить полученный соус в овощи и подавать как в горячем, так и в холодном виде либо с вареным картофелем.

Стручковая фасоль, обжаренная в масле

Фасоль стручковая – 0,5 кг, масло растительное, соль, чеснок.

Положить фасоль в кипящую подсоленную воду, отварить до готовности, вынуть и обжарить на сковороде с растительным маслом. Отдельно подать чесночный соус. Для этого растереть 3 зубчика чеснока с 2 ст. ложками растительного масла, щепоткой соли и ½ ч. л. уксуса (по желанию).

Цветная капуста, жареная в сухарях

Цветная капуста – 1 кочан, соль, растительное масло, панировочные сухари.

Отварить в подсоленной воде капусту, нарезать ее на куски, обвалять в сухарях и обжарить в растительном масле. Чтобы во время варки цвет капусты не изменился, нужно варить ее на сильном огне.

Баклажаны жареные

Баклажаны – 1 кг, растительное масло, мука, перец, соль.

Очистить баклажаны от кожицы, нарезать кружочками, обвалять в муке и посыпать солью и перцем.

Жарить на сковороде с растительным маслом до образования

румяной корочки. Подать как гарнир с вареной картошкой или как самостоятельное блюдо.

Фаршированный перец

Рис – 1 стакан, морковь 1–2 корня, лук репчатый – 1 головка, помидоры – 1–2 шт. или томат-паста, соль, зелень, растительное масло.

Приготовить фарш. Для этого сварить рассыпчатый рис и соединить его с обжаренными в масле, мелко нарезанными луком и морковью и подсолить. Нафаршировать подготовленные стручки перца и уложить их в кастрюлю или глубокую сковороду, залить их водой с томатом или мелко порезанными помидорами, подсолить и тушить под крышкой. Подавать вместе с соусом, посыпав зеленью.

Краснокочанная капуста, тушенная с яблоками

Капуста краснокочанная – 600 г, лук репчатый – 1 луковица, яблоки – 200 г, растительное масло, вода, соль, сахар, яблочный сок или желе из красной или черной смородины, гвоздика – 2 бутона, корица.

Обжарить мелко нарезанный лук в разогретом масле, добавить нарезанную соломкой капусту, перемешивая, довести до полуготовности, затем добавить немного горячей воды, яблочный сок или желе. Тушить под крышкой, добавив соль, сахар, натертые на крупной терке или нарезанные соломкой яблоки, специи. В готовом блюде не должно быть жидкости.

Фасоль в томатном соусе

Фасоль – 1 стакан, помидоры – 2–3 шт., лук репчатый – 1 головка, масло растительное – 3 ст. ложки, лимонный сок – 1 ч. ложка, перец, чеснок по вкусу.

Фасоль отварить в небольшом количестве воды, отвар слить и использовать для приготовления соуса. Помидоры и лук нарезать кружочками, обжарить в растительном масле, добавить к ним готовую фасоль, немного потушить под крышкой. Можно добавить немного отвара, полученного при варке фасоли. Затем заправить лимонным соком и перцем. Подавать, посыпав зеленью. Блюдо можно подавать холодным и горячим. Хорошо к готовому блюду подать толченый с солью и растительным маслом чеснок.

Грибной стол

Грибы по-смоленски

Грибы – 1 кг, мука – 100–150 г, масло растительное – 50 г, лук репчатый – 1 шт., петрушка – 20 г, лавровый лист – 2 шт., перец черный горошком – 2–3 шт. кардамон – 3–4 шт., бульон грибной – 2–3 стакана.

Снять кожицу с 1 полной тарелки белых и красных грибов, нарезать ломтиками, перемыть, обвалять в муке, сложить в глубокую сковородку с крышкой или сотейник, тушить, пока грибы не пустят сок. Слить сок; в грибы добавить 50 г масла, прожаренный на масле лук (1 луковица), петрушку, соль, красный перец, лавровый лист, 3–4 зерна кардамона и 2–3 зерна чёрного перца, поджарить. Затем прибавить 2–3 стакана бульона, тушить, пока соус не загустеет. Переложить в блюдо, посыпать зеленью.

Тушеные лисички, опята, сыроежки

Грибы – 600 г, соль – 20 г, масло растительное – 50 г, зелень петрушки, укропа – 50 г.

Вскипятить 600 г грибов в солёной воде, промыть в дуршлаге холодной водой. Переложить в кастрюльку с маслом и тушить на лёгком огне, пока не выкипит весь сок. Положить зелень, размешать.

Помидоры, фаршированные тушеными грибами

Помидоры твердые – 4 шт., свежие грибы – 200 г, лук репчатый – 1 головка, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка уксуса, 5–6 горошин черного перца, ½ лаврового листа, 3–4 дольки чеснока, молотый черный перец, петрушка, листья салата, маслины, соль.

Помидоры вымыть, верхнюю часть отрезать в виде крышечки, мякоть вынуть ложечкой, посолить и перевернуть для отцеживания сока. Грибы сварить (около 20 минут в немного подсоленной и подкисленной уксусом воде вместе с горошинами черного перца и лавровым листом). Лук нарезать соломкой и тушить в растительном масле с добавлением соли и 2–3 ст. ложек грибного отвара. Прибавить сваренные и мелко нарезанные грибы и заправить по вкусу растертым с солью чесноком, черным перцем и мелко нарезанной петрушкой.

Помидоры начинить и уложить на листья салата, сбрызнутые салатным маринадом из растительного масла, уксуса (лимонного сока) и соли. Вокруг помидоров выложить маслины.

Разновидность блюда: если грибы маринованные, их следует отцедить, мелко нарезать и смешать с луком и мелко нарезанной петрушкой. Смесь посыпать черным перцем, полить растительным маслом, сбрызнуть несколькими каплями лимонного сока, хорошо размешать и начинить подготовленные помидоры (как описано выше).

Картофель, фаршированный грибами

Картофель – 250 г;

для фарша: грибы сушеные – 10 г, лук репчатый – 15 г, масло растительное – 25 г, сухари молотые – 15 г, соль, зелень

Большие клубни очистить, помыть и отварить в подсоленной воде до полуготовности. Ножом или выемкой сделать углубления и заполнить их грибным фаршем. Залить грибным бульоном и тушить до готовности. При подаче к столу посыпать рубленой зеленью.

Грибы, запеченные с картофелем

Грибы свежие или сушеные – 100 г, лук репчатый – 30 г, маргарин столовый – 20 г, картофель – 150 г, соус – 100 г, сухари молотые – 5 г, соль

Грибы отварить и поджарить с луком. Заправить белым соусом и выложить на середину сковороды. Вокруг уложить отварной картофель. Залить оставшимся соусом, посыпать сухарями, сбрызнуть растительным маслом и запечь.

Постные изделия из теста

В последние годы мы стараемся узнать побольше о нашем прошлом, о том, каковы были традиции, об устройстве христианской семьи, о быте. Во многом может нас просветить книга, написанная в середине XVI в. эпоху Иоанна Грозного его духовником, старцем Сильвестром. Книга эта, «содержащая полезные сведения, поучения и наставления всякому христианину – мужу и жене, и детям, и слугам, и служанкам» – называлась «Домострой». Немалое место в «Домострое» отведено ведению хозяйства и, конечно, трапезе. Вот что рекомендовалось нашим предкам во время постов.

«Пироги, пирожки в ореховом масле, жареные с горошком, оладушки в ореховом же масле квашеные, пироги подовые квашеные с горошком, пироги с маком большие жаренные в конопляном масле с горошком, да большой пирог с маковым соком да сочнями, пирог с вязигой большой, пирог с сигами, пирог сомий, пирог с сельдями, пирог с сочнями, а внутри переложен блинчиками. А на Великий пост среди мучного постные блюда – блины да луковники, да левашники, да пироги подовые с маком, да кисели, и сладкие, и пресные. А сладкое – в какие дни доведется: ломти арбуза и дынь в патоке, яблоки в патоке, груши в патоке, вишни, мазуни с инбирем, с шафраном, с перцем, патока с инбирем, с шафраном, с перцем, напитки медовые и квасные простые с изюмом да с пшеном, шишки, пастила из различных ягод, редька в патоке».

В наши дни изобилие блюд из теста не убавилось, напротив, обогатилось заимствованиями из кухни других народов. Основу предлагаемых к изготовлению пирогов составляет постное дрожжевое тесто.

Постное дрожжевое тесто

Мука – 1200 г, теплая вода – 2 стакана, растительное масло – 1 ст. (можно 3/4 ст.), дрожжи – 30–40 г, соль – 1 ч. ложка.

Дрожжи растворить в ½ ст. теплой воды и поставить в теплое место. Когда дрожжи вспенятся, из указанных продуктов замесить тесто, прикрыть полотенцем и поставить в теплое место. Дважды сделать обминку и сформовать пирог. Тесто для донышка раскатать толщиной 1 см, перенести на противень, смазанный растительным маслом, расправить, уложить начинку. Сверху прикрыть вторым слоем теста, раскатанным потоньше – 7–8 мм, наколоть вилкой. Если начинка сочная, в середине пирога сделать

отверстие, чтобы он не лопнул от пара во время выпекания. По желанию можно оставить небольшой кусочек теста, тонко его раскатать и вырезать ножом или формочкой различные украшения – полосочки, листики, ягодки, цветки и т. д. Поверхность пирога смазывают крепким сладким чаем при помощи кисточки, сверху украшают подготовленными фигурками, снова смазывают чаем и выпекают при 180 градусах Цельсия до готовности. После выпечки пирог хорошо слегка смазать кисточкой кипяченой водой, накрыть полотенцем и дать «отдохнуть». Очень хорошо ставить тесто не на воде, а на рисовом отваре – тесто тогда получается особенно белым.

Булочки к чаю

Тесто, растительное масло, сахар, цедра лимона или апельсина, мак, мелко изрубленные орехи.

Тесто раскатать тонким слоем, всю его поверхность смазать растительным маслом и посыпать сахаром, смешанным либо с корицей, либо с цедрой, либо с маком или же толчеными орехами. Свернуть плотный рулет и нарезать его на кусочки толщиной около 3–3,5 см. Нижний срез хорошо слепить и слегка обмакнуть в муку, верхний же немного раздвинуть, чтобы получилась красивая розочка. Выкладывать на лист на расстоянии друг от друга, чтобы розочки не слипались при выпечке.

Булочки можно выпекать и следующим образом: разделить тесто на кусочки весом примерно 100 г, раскатать в тонкие овальные лепешки, смазать поверхность маслом и посыпать так же, как и в предыдущем случае. Свернуть рулетик. Далее можно придавать булочкам разнообразную форму:

1) бантик – середину рулетика отметить тупой стороной ножа и сделать 2 продолговатых разреза от отметки до концов рулетика, оставляя середину. При выпечке слои теста раскроются, покажется слоистый рисунок;

2) сердечко – рулетик сложить пополам, сделать глубокий продольный разрез на изгибе и слегка развернуть половинки слоями вверх;

3) снопик – на один конец рулетика нанести тупой стороной лезвия ножа наметку и глубокий, до основания разрез вдоль рулетика и развернуть обе половинки слоями вверх;

4) подкова – рулетик свернуть подковкой и сделать частые поперечные надрезы с наружной поверхности, посыпать сверху орешками или корицей;

5) рогалики – тесто раскатать в виде тонкой круглой

лепешки, разрезать на равные сектора, обильно смазать растительным маслом, завернуть каждый сектор, начиная от основания, к вершине треугольника, загнуть подковой, смазать поверхность рогалика растительным маслом и посыпать крупной солью или крупным сахаром, либо маком, орехами, корицей, кунжутом и т. д.;

6) косичка – тесто раскатать, нарезать на равные жгуты и сплести косичками, смазать маслом и обсыпать сверху любой посыпкой;

7) витушка – выполняется из двух жгутов, перевитых в виде веревочки.

Можно изготовить **слоеное дрожжевое тесто**, для этого тесто раскатать тонким слоем, смазать растительным маслом, посыпать сахаром, сложить конвертом. Аккуратно раскатать снова, повторить все операции. Проделать так 3–4 раза, посыпая слегка тесто мукой. Последний раз раскатать тесто и формочкой с острыми краями вырезать булочки различной формы либо острым ножом нарезать на жгуты и свить из них булочки в виде косичек или веревочек. Сверху готовые булочки можно посыпать сахарной пудрой.

Пирог с капустой

Тесто; капуста – 1 небольшой кочан, растительное масло, соль.

Капусту нашинковать соломкой или нарезать квадратиками, потушить в глубокой сковороде под крышкой в растительном масле, добавив небольшое количество воды и подсолить. Когда капуста станет мягкой, открыть крышку, дать испариться лишней влаге и слегка подрумянить. Остывшей капустой начинить пирог и испечь. Пирог сформовать четырехугольной формы.

Пирог с грибами

Тесто; грибы свежие – 0,5 кг или горсть сушеных, отваренный рис – 1 стакан (или гречкка), лук репчатый – 1 головка, растительное масло, соль.

Грибы отварить (сушеные предварительно замочить на 2–4 часа в холодной воде), нарезать и обжарить вместе с луком в растительном масле. Смешать с отварным рисом или гречкой. Пирог сформовать закрытый, четырехугольной формы.

Пирог с ревенем

Ревень – 1 кг, сахар – 1 стакан, корица, крахмал или мука – 1–2 ст. ложки, тесто.

Ревень вымыть, очистить от кожицы, нарезать кружочками, смешать с сахаром, корицей и крахмалом. Тесто раскатать толщиной 1 см, сделать бортик, выложить на середину начинку. Вырезать длинные полоски, свить из них «веревочки», уложить на пирог в виде решетки и по бортику. Смазать сладким крепким чаем и выпекать.

Пирог с щавелем

Тесто; щавель – 300-400 г, сахар – 0,5 ст., мука или крахмал – 1 ст. ложка.

Листья щавеля вымыть, высушить на полотенце, мелко нарезать, смешать с сахаром и мукой или крахмалом. Испечь закрытый пирог.

Пирог с морковью сладкий

Морковь – 5–6 шт., сахар – 0,5 стакана, масло растительное – 2 ст. ложки, горсть изюма, немного соли, тесто, по желанию – немного орехов.

Морковь, натертую на средней терке, потушить в растительном масле с 2–3 ст. ложками воды, добавить сахар, изюм, если есть – измельченные орехи.

Посуду, в которой тушится морковь, поставить на небольшой газ, помешивая, чтобы не подгорел.

Пирог с такой начинкой хорош и открытый, и закрытый.

Пирог с морковью несладкий

Тесто дрожжевое – 1000 г;

Морковь – 5–6 шт., лук репчатый – 2 головки, соль, растительное масло, тесто.

Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать половинками колечек, обжарить в масле до готовности. Пирог выпекать закрытым.

Пирог с курагой

Тесто дрожжевое – 1000 г; курага – 200–300 г, сахар – 2 ст. ложка, корица и измельченные орехи по желанию.

Курагу залить кипятком и дать размякнуть. Вынуть, дать стечь жидкости, разделить курагу вдоль на половинки и

выкладывать ими поверхность теста, раскатанного до толщины 1 см, посыпать сахаром, можно корицей и толчеными орехами. Другую часть теста раскатать и нарезать на полоски, свить веревочкой и уложить поверх пирога, по бортику тоже положить веревочку.

Рулет с сухофруктами

Тесто дрожжевое – 1000 г,

По 1 полной горсти кураги, изюма, чернослива, яблок, орехов, 1 ст. сахара, тесто.

Сухофрукты слегка отварить в небольшом количестве воды с сахаром, вынуть, дать стечь сиропу, охладить. Чернослив очистить от косточек, курагу разделить на половинки, орехи истолочь, все вместе смешать с сахаром. Тесто раскатать пластом толщиной около 7–8 мм, выложить на него начинку, припорошить ее мукой и свернуть рулетом. Выпекать на среднем огне, проколов в нескольких местах ножом и смазав сладким крепким чаем.

Поверхность рулета можно посыпать корицей, смешанной с сахаром.

Пирог с клюквой

Тесто дрожжевое – 1000 г; клюква – 1 стакан, сахар – 1 стакан, крахмал – 3 ст. ложки.

Клюкву с сахаром пропустить через мясорубку. Тесто разделить на кусочки весом около 100 г, раскатать и на середину каждого выложить по ложке начинки. Хорошо защипать края и укладывать в круглую форму швом вниз на некотором расстоянии друг от друга, не очень плотно. Дать расстояться и выпекать на среднем огне. Отдельные булочки соединятся в пирог, который многие называют «дружная семейка». Остывший пирог можно посыпать через ситечко сахарной пудрой. Такой пирог можно приготовить с любой другой фруктовой или ягодной начинкой либо с начинкой из джема.

Пирог с яблоками (открытый)

Крупные яблоки – 6–7 шт., сахар – 2/3 стакана, корица, тесто.

Яблоки очистить и нарезать на четвертинки, вынуть семечки и разрезать еще раз пополам. Полученные толстые дольки яблок выкладывать на раскатанный до толщины 1 см пласт теста, приподнять бортик и украсить его «веревочкой» из теста.

Посыпать сахаром и корицей.

Пирог с яблоками (закрытый)

Тесто, яблоки – 6–7, сахар – 2/3 стакана, корица, изюм – 0,5 стакана, крахмал.

Яблоки очистить, нарезать на небольшие ломтики, добавить изюм, сахар, 2–3 ст. ложка воды и потушить на маленьком огне под крышкой. Дать испариться лишней жидкости. Затем слегка охладить и добавить крахмал. Остывшую начинку выкладывать ровным слоем на раскатанный пласт теста, закрыть другим, более тонким пластом и хорошо защипать края. Наколоть в нескольких местах и выпекать. Можно посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с картошкой

Картофель – 1 кг, репчатый лук – 3–4 головки, растительное масло, соль, тесто.

Сварить картошку, слить отвар, размять ее и добавить к пюре обжаренный измельченный лук. Остывшую начинку класть на раскатанные лепешки теста, защипывать края и обжаривать в большом количестве разогретого растительного масла. Класть слепленные пирожки нужно обязательно в горячее масло, т. к. если масло будет нагрето мало, то оно сильно впитывается в тесто и пирожки получаются не такие вкусные. Сначала нужно слепить все пирожки, раскладывая их на посыпанном мукой столе или на подносе, а уже потом жарить.

Пирожки с пшенной кашей

Пшено – 1 стакан, изюм – 1 стакан, сахар – 0,5 стакана, корица – по желанию, соль, вода, тесто.

Сварить крутую пшенную кашу на воде, добавив во время варки немного соли и сахар. В готовую кашу всыпать изюм и перемешать. Остывшую начинку класть на лепешки из теста и лепить пирожки. Можно испечь большой пирог с такой начинкой. Пирожки смазать крепким сладким чаем и выпекать на среднем огне. Вместо пшена можно использовать рис.

Рулет с зеленью

Тесто – 0,5 кг, растительное масло – 3–4 ст. ложки, зелень разная (киндза, укроп, петрушка) – по ½ пучка, лук зеленый – 1 пучок.

Тесто раскатать в виде прямоугольника толщиной 1 см, смазать растительным маслом, посыпать рубленой зеленью и слегка подсолить. Свернуть рулет и аккуратно переложить его на лист. Можно посыпать его сверху тмином, наколоть в нескольких местах ножом, смазать крепким чаем.

Пряники медовые

2 стакана муки, 300 г меда, 2–3 ст. ложки растительного масла, 100 г измельченных орехов, 1 ч. ложка пряностей, 1 лимон, ½ ч. ложки соды.

Ядра орехов хорошо истолочь или пропустить через мясорубку, соединить с медом, маслом, пряностями, натертой на мелкой терке цедрой лимона вместе с мякотью, удаляя при этом косточки. Массу перемешать до однородности, всыпать смешанную с содой муку, замесить тесто. Можно уменьшить количество меда, добавив сахар. Кроме того, можно добавить еще 1 чайную ложку какао. Тесто раскатать и вырезать формочкой различные прянички.

В Крестопоклонную седмицу Великого Поста можно выпечь такие пряники в виде креста, в середине положить изюминки или ягоды из варенья.

Коврижка

1 стакан сах. песка, 1 ст. воды, 2 ст. ложка меда, 1 ч. ложка соды, 2 ст. ложка какао (или крепкого кофе), пряности измельченные: гвоздика, корица, кориандр, по 0,5 стакана изюма и орехов, 0,5 стакана растительного масла, 2 ст. ложки масла для смазывания формы.

В миску насыпать сахар, налить воду и растительное масло, положить мед и прогреть до полного растворения сахара и меда. В остывшую до 30–40 градусов жидкость всыпать соду, какао или кофе и пряности и тщательно вымешать, чтобы не осталось комков. Добавить орехи, изюм и муку – сколько потребуется, чтобы тесто по густоте напоминало бы хорошую сметану. Выпекать в форме, смазанной маслом и припорошенной мукой. Остывшую коврижку можно разрезать вдоль и прослоить джемом, а сверху покрыть глазурью. Глазурь можно приготовить при наличии растительного маргарина. Глазурь приготовляется следующим образом: смешать 150 г сахарной пудры с 2 ст. ложками порошка какао, 3 ст. ложками горячей воды и 2 ст. ложками мягкого комнатной температуры растительного маргарина.

Оладьи

25 г дрожжей, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан теплой воды, 1,5 стакана муки, соль, растительное масло.

Дрожжи растереть с сахаром, добавить теплую воду, дать хорошо раствориться дрожжам с сахаром и солью. Всыпать муку, хорошо перемешать. Дать подняться в теплом месте, накрыв салфеткой. Перемешать и ложкой выкладывать на сковороду с раскаленным маслом.

Обжаривать с двух сторон. Можно приготовить оладьи с яблоками. Для этого 2 яблока нарезать на мелкие кусочки и замешать в готовое тесто. Жарить их так же. Готовые оладьи посыпать сахарной пудрой.

Оладьи из манной крупы

25 г дрожжей, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан теплой воды, 1,5 стакана манной крупы, если понадобится – немного муки.

Приготовить тесто как в предыдущем рецепте, только вместо муки замешать тесто с манной крупой. Жарить на небольшом огне под крышкой, с двух сторон. Готовые оладьи должны быть очень пышными.

Вареники с вишнями

Тесто: 500 г муки, 1 стакан воды, щепотка соли, 2–3 ст. ложки растительного масла.

Начинка: 500 г вишни, 200 г сахара, 2–3 ст. ложки муки.

Из муки, теплой воды, соли и растительного масла замесить довольно крутое тесто, положить его в полиэтиленовый пакетик и дать «отдохнуть» около часа. Затем тесто раскатать в тонкий пласт толщиной около 2 мм и разрезать на небольшие квадратики. В середину квадратов класть начинку из вишен, отделенных от косточек и перемешанных с сахаром и мукой, соединить противоположные углы и защипать. Варить вареники в кипящей подсоленной воде, пока они не всплывут. Начинку из вишен нужно приготовить заранее, чтобы вишня дала сок. Этот сок слить в отдельную посуду и полить им готовые вареники. Точно так же можно приготовить вареники с картофельным пюре с луком, с капустой – те и другие очень вкусны, если их затем обжарить, а также с любой др. начинкой – с крупяной, грибной и т. д.

Русские каши и бабки

Каши – традиционное блюдо русского стола. Они делились на три вида – кашицы (жидкие кашки), размазни (вязкие каши) и собственно каши (то есть крутые, рассыпчатые).

Один вид от другого отличается количеством жидкости, в которой варится каша. Чем больше воды, тем каша жиже. Кроме того, в более жидких кашах есть еще и слизь, которая при приготовлении крутых каш либо сливается, либо не успевает свариться из зерна. Наличие или отсутствие этой слизи в целом придает кашам различный вкус. Нельзя изменить соотношение между крупой и жидкостью после того, как каша начала вариться. Это значит, что нельзя выпарить воду после соединения ее с крупой так, чтобы это не отразилось на консистенции (как это можно сделать с корнеплодами или бобовыми), нельзя превратить жидкую или вязкую кашу в крутую, рассыпчатую. Вот почему так важно правильно залить крупу водой. При этом удобнее руководствоваться соотношением объемов воды и круп. Соблюдая правильное соотношение, можно сократить время варки каш на газовой плите до 15–20 минут. Для этого надо, например, менять среду, в которой варится крупа, дважды: вначале легко отваривать крупу в большом количестве подсоленного кипятка, затем лишнюю воду со слизью сливать и доваривать кашу в молоке. Такой прием можно использовать для рисовой, пшенной и ячневой каш. Для гречневой каши важно точно отмерить воду: ровно вдвое по объему больше, чем крупы, и выпарить эту воду, не мешая кашу, за 15 минут. Для овсяной каши иное соотношение: на 2 стакана овсяной крупы 3 стакана воды. Эту воду быстро выпаривают, заливают кашу 0,5–1 стаканом мясного бульона и уваривают, обязательно помешивая.

В процессе варки кашу нужно все время помешивать (кроме гречневой и рисовой), следить, чтобы не подгорела, сливать излишнюю воду и т. д. Надо обращать внимание и на состояние крупы: ее спелость, засоренность и т. п. Рассыпчатую гречневую кашу, например, можно сварить только из спелой гречихи без зеленоватого отлива, в противном случае каша получится вязкой, как бы ее ни варили.

Вкус каши будет во многом зависеть от того, чем ее сдобрили и приправили. Для этого надо хорошо знать и чувствовать, что подходит к данному виду крупы и каши, с чем она лучше сочетается.

Чаще же всего как добавки в скоромные каши употребляются молочные продукты – молоко, простокваша, пахта, сметана,

творог и сливки. Они идут во все виды каш и часто составляют шестую, а то и четвертую часть их объема. Второе место по частоте применения в качестве добавок занимают мясо, рыба, яйца. Мясо и рыба обычно используются в кашицах (особенно рыба), яйца и грибы – в рассыпчатых кашах. Лук идет во многие виды каш.

К постным кашам подходят подмешиваемые в небольших количествах тыквенное пюре (к пшену) и мак (к ячневой каше), а также горох и грибы. Для сладких каш, кроме сахара, используют варенье, мед, изюм, урюк, курагу, орехи, свежие фрукты, шоколад, подходящие к белым кашам (манной, рисовой, саго). Из пряностей в каши кладут черный и красный перец, петрушку, сельдерей, пастернак, чеснок, корицу, бадьян, цедру, мускатный орех, ваниль.

В зависимости от добавляемых молока или масла каши могут быть как постными, так и скоромными.

Для рассыпчатых скоромных каш традиционно использовали сливочное и топленое масла, а так же свиное нутряное сало и бараний жир, которые шли в основном в горячие кашицы.

А постные каши сдабривали растительными маслами – подсолнечное, конопляное, маковое, ореховое, в том числе и миндальное.

В печи и в духовке кашу лучше всего варить в глиняных горшках и чугунках, а на плите – использовать металлическую посуду, преимущественно алюминиевую с закругленным дном, типа котелков. Жидкие кашицы можно варить в эмалированной посуде, но все время следить, чтобы не пригорели.

Сименуха

Гречневая крупа – 300 г, грибы – 100 г, луковицы – 2 шт.

Сварить гречневую крупу, 100 г грибов, поджарить в масле 2 луковицы.

Измельчить грибы, смешать с кашей, помешать и добавить: в постный день – 100 г макового или конопляного молока; в обычный – 100 г сливочного масла, 3–4 яйца,

Червячки

Гречневая крупа – 300 г, луковицы – 1–2 шт., маковое молоко или сливочное масло – 100 г.

Густо сварить 300 г гречневой крупы, кашу растереть на крупном решете. В постный день сделать маковое молоко, тонко растирая в ступке маковые зерна с водой и подавать его к

червячкам; в обычный день добавить в кашу 100 г сливочного масла, 3–4 яйца,

Путря

Гречневая мука – 300 г, солод – 100 г, квас – 100 мл.

На зимние посты – Пилиповку, Великий пост – готовили кашу из ячменя, яровой пшеницы, гречихи, проса.

300 г гречневой муки насыпать в горшок с кипятком, варить до готовности в печи.

Заправлять путрю надо солодом, квасом.

Кашица смоленская

Мелкая гречневая крупа (продел) – 1,5 стакана, вода – 1 л, лук репчатый – 2 луковицы, пастернак – 2 корня, зелень петрушки – 2–3 ст. ложки, черный молотый перец – ½ ч. ложки, сметан 0 0,5 стакана, растительное масло – 2 ст. ложки, соль – 1 ч. ложка.

В подсоленный кипяток положить целую луковицу, мелко нарезанные корни пастернака, проварить 5 мин., затем засыпать крупой и варить на медленном огне, помешивая, до полного разваривания крупы. После этого луковицу вынуть, снять кашицу с огня, заправить перцем, петрушкой, сметаной, маслом, досолить и дать постоять под крышкой 15 мин. для распаривания.

Тыквенная каша

Мякоть тыквы – 400 г, соль – ¼ ч. ложки, масло сливочное – ½ ч. ложки, чернослив, курага, вишня сушеная по вкусу.

Разварить тыквенную лапшу в молоке, протереть через сито. На 400 г лапши положить по ¼ чайной ложки соли, ½ чайной ложки сливочного масла. Украинцы добавляют в кашу сушеный разваренный чернослив, абрикос, вишни.

Каша манная на миндальном молоке

Миндаль – 50 г, вода – 1,2 г, крупа манная – 3/4 стакана, сахар-песок – 50 г.

10 шт. горького миндаля отварить в кипятке, истолочь, развести 6 стаканами кипятка, всыпать 3/4 стакана манки, варить до загустения как обычно.

Посыпать кашу сахаром, загладить лопаточкой, подрумянить 5–8 минут в духовке.

Каша пуховая

Крупа гречневая – 2 стакана, яйца – 2 шт., молоко – 4 стакана, масло сливочное – 50 г, сливки – 100 г, корица – 0,5 г, ваниль – 0,5 г.

Два стакана гречневой крупы (ядрицы) перетереть с 2 яйцами, высушить, затем варить в 4 стаканах молока, прибавить 1 ложку сливочного масла, протереть сквозь сито, сложить кашу в виде пирамидки.

Подать к ней сливок с желтками, корицей или ванилью.

Каша картофельная пуховая

Картофель – 1 кг, соль – 10 г, сахар-песок – 10 г, ваниль (корица) – 0,5 г, молоко миндальное (маковое) – 50 г.

Отваривают и протирают 1 кг картофеля, солят. Подают к каше сахар с корицей и ванилью, миндальное или маковое молоко.

Лемешка – каша из гречневой муки

Мука гречневая – 2 стакана, кипяток – 4,5 стакана, соль, сахар-песок – по 10 г, масло сливочное – 50 г.

На сковороде поджарить в печи 2 стакана гречневой муки, затем всыпать её, часто мешая, в 4,5 стакана кипятка. Добавить соли, сахара по вкусу. Поставить в печь, подрумянить.

Подают на стол с маслом.

Густая рисовая каша на молоке

Вода (молоко) – 1 л, рис – 1,5 стакана, масло сливочное – 50 г, соль, сахар —.по 3–4 г, ваниль, корица —.по 0,5 г, варенье, сироп – по вкусу.

Эту кашу в постные дни варят на воде, в скоромные – на бульоне или молоке. Взять 2 бутылки воды (молока), 1,5 стакана риса, кусок сливочного масла, сварить до мягкости, как обычно.

Посолить, подсахарить с ванилью или корицей. Залить сверху кашу на блюде вишнёвым, малиновым вареньем или клюквенным сиропом.

Каша рисовая с шоколадным соусом, шафраном, пармезаном, раковыми шейками

Вода (молоко) – 1 л, рис – 1,5 стакана, масло сливочное – 50 г, соль, сахар – по 3–4 г, ваниль, корица – по 0,5 г, шоколад с сахаром —50 г, шафран – 2,1 г, пармезан тёртый – 2–4 ч. ложки, раковые шейки – 30–40 шт.

Готовится как и «Каша рисовая на молоке» (см. рецепт), только добавляются: 50 г шоколада с сахаром, 2,1 г шафрана, 2–4 ложки тёртого пармезана, 30–40 раковых шеек. Каша с пармезаном и раковыми шейками варится на мясном бульоне.

Каша рисовая, запеченная в тыкве

Тыква – 1,5–2 кг, рис – 1 стакан, сметана – 1 стакан, масло сливочное – 100 г, корица – 0,5 г, изюм – 1 стакан, яйца – 5–6 шт., соль по вкусу.

Срезать верхушку 1–1,5-килограммовой тыквы, выбрать семенную камеру, выскоблить всю середину так, чтобы остались стенки 10–15 мм толщиной.

Отдельно отварить 1 стакан риса с половиной тыквенной массы, добавить 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, толчённой корицы, ¼ стакана сахара, 1 стакан кишмиша с коринкой, 5 желтков, 5–6 взбитых белков, размешать в массу, влить в тыкву, закрыть её срезанной крышкой, испечь в печи.

Овсяная каша на молоке с картофелем

Крупа овсяная – 1 стакан, молоко – 6 стаканов, масло сливочное – ½ ст. ложки, пюре картофельное – ½ стакана, соль, сахар, корица по вкусу.

1 стакан овсяной крупы сварить в 3 стаканах молока, долить ещё 3 стакана кипящего молока, добавить корицы, соли, сахара по вкусу, ½ ложки масла, ½ стакана пюре из картофеля. Всё это размешать до гладкости.

Каша овсяная

Овсяные хлопья «геркулес» – 2 стакана, вода – 0,75 л, молоко – 0,5 л, соль – 2 ч. ложки, масло сливочное – 3 ст. ложки.

Крупу залить водой и варить на слабом огне до вываривания воды и полного загустения, затем в два приема долить горячим молоком и, продолжая помешивать, опять варить до загустения, посолив. Готовую кашу заправить маслом.

Кашица белевская овсяная сладкая

Овсяные хлопья «геркулес» – 2 стакана; вода – 1 л., молоко – 0,5 л, бадьян – 0,5 ч. ложки, корица – 0,5 ч. ложки, кориандр – 0,5 ч. ложки, гвоздика – 4 бутона, лимон (свежая цедра с лимона) – 1 шт., сливки – 0,5 стакана, сахар – 5–6 ст. ложек, соль – 1 ч. ложка.

В слегка подсоленной воде разварить «геркулес» до состояния вязкой каши, снимая все время появляющуюся на поверхности пену, даже когда еще не начнет кипеть. Затем кашу залить молоком, размешать, довести до кипения, отделить неразварившиеся твердые хлопья и вновь варить на очень слабом огне, все время помешивая, добавить через 10–15 мин. сахар, а когда он разойдется, заправить пряностями, проварить 5–7 мин., влить сливки, размешать, снять с огня.

Каша из каштанов со взбитыми сливками

Каштаны вареные – 400 г, сахар-песок – ½ стакана, сливки – 1,5 стакана, сахар-песок – ½ стакана, ваниль – 0,5 г.

Протереть 400 г варёных каштанов с ½ стакана сахара-песка сквозь сито, добавить 1 ложку сливок. Уложить её, не приминая, по краю круглого небольшого блюда, в середину налить 1 стакан густых сливок, смешанных перед подачей на стол, с ½ стакана сахара и ванилью.

Каша костромская ячневая с горохом

Ячневая крупа – 1,5 стакана, вода – 2 л, горох – 0,5 стакана, лук репчатый – 1 луковица, тимьян или чабер – 2 ст. ложки, сливочное или подсолнечное масло – 3 ст. ложки, 1 ч. ложка соли.

Ячневую крупу промыть в нескольких водах и отварить в подсоленной воде в течение 15–20 мин. (с момента закипания) на умеренном огне, обязательно снимая образующуюся сверху пену, затем лишнюю, свободно отделяющуюся воду слить, добавить заранее замоченный и разваренный в воде горох и мелко нарезанный лук и продолжать варить на слабом огне до полного размягчения каши. Заправить маслом, тимьяном, размешать, проварить 5 мин.

Каша гречневая рассыпчатая

Воды – 3 стакана, гречневая крупа-ядрица – 1,5 стакана, лук репчатый – 2 луковицы, яйца – 2 шт., сухие белые грибы – 3–4 шт., подсолнечное масло – 6–7 ст. ложек.

Ядрицу перебрать, отсеять от мучной пыли (но не мыть),

залить водой, засыпать растертыми в порошок грибами и поставить на сильный огонь, закрыв крышкой.

Когда закипит, огонь убавить на половину и продолжать варить 10 мин. до загустения, затем вновь убавить огонь до слабого и варить еще около 5–7 мин. до полного выпаривания воды. Снять с огня, завернуть в теплое на 15 мин. Одновременно в другой кастрюле разогреть масло, обжарить в нем мелко нарезанный лук, посолить.

Крутые яйца мелко порубить и всыпать вместе с поджаренным в масле луком в кашу, равномерно размешать.

Каша гречневая молочная

Молоко – 4,5 стакана, гречневая крупа-ядрица – 2 стакана, сливки – 0,5 стакана.

Ядрицу перебрать, залить молоком, варить до полного его выкипания, затем залить сливками, чуть-чуть посолить и поставить на 10–15 мин. в духовку.

Каша гречневая пуховая

гречневая крупа-ядрица – 2 стакана, яйца – 2 шт., молоко – 4,5 стакана, сливочное масло – 3 ст. ложки, сливи – 2 стакана.

Крупу перетереть со взбитыми яйцами, рассыпать на противне и высушить в нагретой предварительно духовке, но с выключенным огнем. Затем залить молоком, заправить маслом и варить, как кашу гречневую молочную (см. выше). Когда будет готова, посолить по вкусу, дать остыть, затем протереть через дуршлаг и есть со сливками.

Гречневая каша с луком

Гречневая крупа – 2 стакана, репчатый лук – 2 головки, растительное масло – 3 ст. ложки, соль.

Гречку перебрать, вымыть и сушить в кастрюле с толстым дном, постоянно перемешивая, посолить и, когда крупа станет сухой и рассыпчатой, залить 3 стаканами кипятка. Накрыть крышкой и варить на самом маленьком огне не перемешивая, а то каша не будет рассыпчатой. Поджарить на сковороде мелко нарезанный лук и положить его в готовую кашу. Каше надо дать хорошо упреть, завернув кастрюлю в газету и убрав под подушку.

Перловая или ячневая каша с грибами

Крупа – 1,5 стакана, морковь – 1 корень, репчатый лук – 2 луковицы, грибы сушеные – 50 г или свежие – 400 г, растительное масло, соль, зелень – свежая или сушеная.

Грибы (сушеные) замочить на 2–4 часа, отварить в небольшом количестве воды, вынуть, нарезать соломкой и обжарить на сковороде в растительном масле вместе с нашинкованным луком и натертой на крупной терке морковью. Сварить вязкую крутую кашу и соединить вместе с грибами, посыпать зеленью и потомить под крышкой около 5 мин. Оставшийся грибной отвар можно будет использовать впоследствии для приготовления соуса или супа либо второго блюда – например, потушить в отваре картофель с луком. Можно вместо перловой или ячневой крупы использовать гречку.

Гороховая каша с ячневой крупой

Горох – 1 стакан, ячневая крупа – 1 ст., морковь – 1 корень, лук репчатый – 2 шт., масло растительное, соль.

С вечера замочить горох, поставить его варить в той же воде. Через 20 минут добавить вымытую ячневую крупу. Часто помешивать, чтобы не пригорело, и следить, чтобы не убежало. Когда горох станет мягким, размять его, добавить обжаренные в растительном масле измельченный лук с крупно натертой морковью, проварить еще около 10 мин. Подавать, посыпав рубленой зеленью петрушки или зеленым луком. Ячневую крупу можно заменить «Геркулесом», в таком случае его добавляют уже в конце варки за 15–20 мин. до конца.

Кашица тихвинская гороховая с проделом гречневым

Горох – 0,5 стакана, вода – 1,5 л, гречневый продел – 1 стакан, лук репчатый – 2 луковицы, топленое или подсолнечное масло – 4 ст. ложки.

Горох промыть, разварить в воде, ни в коем случае ее не подсаливая, и когда вода на 1/3 выпарится и горох будет почти готов, засыпать гречневый продел и варить его до готовности. Затем заправить мелко нарезанным луком, поджаренным на масле, и посолить.

Каша ячневая размазня

Ячневая крупа – 2 стакана, вода – 3 л, молоко – 1 стакан, творог – 1,5 стакана, сливочное масло – 2 ст. ложки, соль – 1 ч. ложка.

Крупу засыпать в холодную подсоленную воду и варить на умеренном огне, все время снимая пену. Как только начнут появляться признаки выделения из крупы густой белой слизи, лишнюю воду сцедить и продолжать варить кашу в другой посуде, долив молока и все время помешивая, до получения густой размазни. Когда каша станет мягкой, заправить ее творогом, досолить, размешать равномерно, дать постоять под крышкой 5 мин. без нагрева, затем заправить маслом.

Каша рисово-овсяная рассыпчатая

1,5 стакана риса, 0,5 стакана овса, 0,7 л воды, 2 ч. ложки соли, 4–5 зубчиков чеснока, 4–5 ст. ложек подсолнечного или 75-100 г сливочного масла, 1 ст. ложка укропа.

Рис и овес промыть отдельно, равномерно перемешать, затем засыпать рисо-овсяную смесь в кипящую воду и плотно закрыть кастрюлю крышкой, чтобы пар не выходил (этим способом можно готовить только в плотно закрытой посуде). Держать на сильном огне 10 мин., затем убавить огонь до среднего и держать еще 5–6 мин., после чего снять с огня, укутать теплым и лишь через 15–20 мин. открыть крышку. Готовую кашу заправить обжаренным на масле луком и мелко нарезанным чесноком и укропом. Прогреть в сковороде на слабом огне 3–4 мин.

Каша рисовая рассыпчатая сладкая

1,5 стакана риса, 0,5 л воды, 0,5 стакана молока,3 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки корицы или бадьяна, 3–4 ст. ложки сливочного масла.

Приготовить рис так же, как для каши рисо-овсяной несладкой, но, отварив рис, следует переложить его в другую посуду, долить горячее молоко и дать ему впитаться в рис (без подогрева); заправить сахаром, пряностями и маслом и прогреть еще 3–4 минуты в духовке или на водяной бане.

Каша пшенная молочная

1 стакан пшена, 2 стакана воды, 2 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла.

Пшено перебрать, промыть 5–6 раз в кипятке, пока вода после промывки не станет чистой, затем залить горячей водой, поставить на огонь, посолить, снять пену, быстро выпарить всю воду, пока пшено еще не успело свариться, а затем долить горячее молоко и продолёжать варить кашу на умеренном и затем

слабом огне до полного загустения. Готовую кашу заправить маслом, размешать.

Каша пшенная (тыковник)

1 стакан пшена,2 стакана воды,2 стакана молока,1 стакан тыквенного пюре, 3 ст. ложки

сливочного масла, 0,5 стакана сливок,1 яйцо.

Сварить пшенную молочную кашу (см. выше), смешать ее со сваренным на молоке тыквенным пюре, мелко рубленным крутым яйцом, половиной порции сливочного масла и переложить в глиняный горшок, обмазанный изнутри маслом. Поставить в духовку на 15 минут.

Полбяная каша

1 стакан полбы, 0,5 л простокваши, 0,5 стакана воды, 0,5 л молока, 100 г масла.

Полбу замочить на 4–6 часов (или на ночь) в смеси простокваши (или скисшего молока) и кипяченной холодной воды, затем промыть в холодной воде, отварить на слабом наплитном огне в молоке или смеси молока с водой до готовности (каша не разваривается, каждое зернышко остается целым, готовность проверяется пробой на вкус после полного выкипания жидкости).

Кашу укутать и дать выстояться 30–40 мин, после чего заправить ее маслом и подать к столу.

Логаза ячменная

Горох – 400 г, бульон мясной – 200 мл, крупа ячменная – 400 г, шпик свиной соленый – 50 г, масло растительное – 50 г.

Это каша из ячменной крупы, варится она с фасолью или горохом.

Растереть 400 г варёного гороха (фасоли), развести бульоном. Всыпать 400 г ячменной крупы, добавить шпика (50 г), соли, варить 20 мин. Кушают кашу с постным маслом, мёдом или сахаром.

Бабка из тыквы с вишнями, мёдом, морковью и сметаной

Тыква – 0,8–1,2 кг, 3 стакана молока, 2 стакана сухарей, 1

стакан сахара (или ½ стакана мёда), 1 стакан сушёных вишен, 1 стакан сметаны, 1,5 стакана тёртой моркови, ¼ ч. ложки корицы, 5 яиц, 1 ложка сливочного масла.

Очистить тыкву средних размеров, нарезать на куски, варить в 3 стаканах молока, затем протереть через сито. Добавить 2 стакана сухарей, 1 стакан сахара (или ½ стакана мёда), 1 стакан сушёных вишен, 1 стакан сметаны, 1,5 стакана тёртой моркови, ¼ чайн. ложки корицы. Охладить, добавить 5 желтков, 1 ложку сливочного масла, размешать, положить 5 взбитых белков. Массу вложить в форму и поставить на 30 минут в печь.

Бабка из моркови

1 стакан моркови, 150 г сухарей, 1 стакан сливок, 1 ложка муки, ½ стакана сахара, 7–8 яиц.

Смешать 1 стакан тёртой прожаренной моркови с 150 г сухарей, 1 стаканом сливок, 1 ложкой муки, ½ стакана сахара, 7–8 желтками и 7–8 белками. Массу вымешать и варить на водяном пару. За 5–8 мин. перед отпуском облить кипячёным молоком с 2 яйцами, протёртыми в сахаре.

Скоромные первые блюда

Борщи

Борщ – это, наверное, наиболее распространенное блюдо славянской кухни. Этот вид овощных супов получил свое название по имени овоща, обычной свеклы (бурака), которая по-старославянски называлась «бърщь» и которая является обязательной составной частью этого блюда. За прошедшие века борщ завоевал всемирную славу. Искусные кулинары подарили своим народам московский, сибирский, белорусский, польский, кишиневский и другие борщи, каждый из которых, обладая высокими вкусовыми качествами, отражает те или иные национальные и географические особенности народности, местности. Борщи варят на мясном бульоне с ветчиной, копченой грудинкой, шпиком, сосисками, уткой, гусем, а также на рыбном бульоне и с головизной. Борщ можно варить с грибами, черносливом, сушеными фруктами или только с овощами.

Усилить красный цвет борща можно настоем свеклы. Для его приготовления нужно использовать свеклу наиболее яркой окраски. Свеклу нарезать тонкими ломтиками или натереть на терке, залить горячим бульоном или водой (2 л на 1 кг свеклы), добавить 30 г уксуса, довести до кипения, настоять 30–40 минут и процедить.

Некоторые виды борщей заправляют поджаренной мукой для придания жидкости более густой консистенции. При подаче на стол в борщ кладут по вкусу, зелень укропа, петрушки.

Борщи могут быть постными или скоромными в зависимости от того, на каком бульоне приготовлены. Если на мясо-костном или курином – это скоромные, если на рыбном, грибном или овощном – значит постные.

Борщ русский

Первый способ

Свекла – 100 г, капуста – 60 г, морковь – 20 г, петрушка – 5 г, лук репчатый – 20 г, томат-пюре – 15 г, мука – 5 г, маргарин столовый – 10 г, сахар – 5 г, уксус 3 %-ный – 8 г, сметана – 10 г, лавровый лист, перец, зелень.

Свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушить в закрытом котле с добавлением жира, томата-пюре, сахара. Для сохранения окраски свеклы (в зависимости от кондиции) можно

добавлять 2–3 г уксуса. Чтобы свекла не пригорела, ее перемешивают, доливая по мере надобности бульон или воду.

Тушить свеклу нужно сначала на сильном огне, а когда свекла закипит и осядет, нагрев уменьшают и поддерживают лишь слабое кипение. Зрелую свеклу тушить 30–40 минут, молодую 10–15 минут. В котел с кипящим бульоном положить свежую капусту, довести содержимое котла до кипения, добавить тушеную свеклу, пассерованные коренья и лук и варить борщ 20–30 минут. За 5—10 минут до окончания варки борщ заправить белым соусом, положить специи (лавровый лист, перец), посолить.

Борщ с квашеной капустой варить так же, но капусту предварительно тушить с жиром. Капусту отжать, а если она очень кислая, то и промыть в холодной воде, положить в котел, добавить жир, немного бульона или воды, чтобы капуста не пригорела, затем котел закрыть крышкой и тушить 1,5–2,5 часа.

Чтобы придать борщу соответствующую окраску, приготовляют свекольный настой. Для этого хорошо промытые клубни свеклы нужно мелко нарезать или натереть на терке, положить в посуду с горячим бульоном (1 л на 500 г свеклы), добавить уксус, кислый квас или рассол от квашеных овощей и довести до кипения. Затем настой выдержать на борту плиты в течение 15–20 минут, после чего процедить. Перед подачей в тарелку с борщом добавить одну столовую ложку настоя или влить необходимое количество его в котел перед подачей борща.

Второй способ

Очищенную от кожицы и промытую свеклу сварить отдельно в воде с небольшим количеством уксуса или другой пищевой кислоты. Вареную свеклу нашинковать соломкой или нарезать ломтиками. Свежую капусту положить в котел с кипящим бульоном или отваром, довести до кипения и добавить пассерованные с томатом-пюре коренья, свеклу и уксус. Борщ сварить, заправить солью и сахаром и подать, как описано в первом способе. Этот способ более прост, окраска свеклы ярче, вкус ее нежнее и консистенция мягче.

Сметану положить в тарелку перед подачей и посыпать зеленью; сметану можно подать отдельно в соуснике. К борщу можно подать ватрушки с творогом или крупеник.

Борщ московский

Кости ветчинные – 25 г, мясо – 32, ветчина – 20 г, сосиски – 20 г, свекла – 80 г, капуста свежая – 80 г или квашеная – 75 г, морковь – 20 г, петрушка – 5 г, лук репчатый – 20 г, томат-пюре –

15 г, мука – 5 г, маргарин столовый – 10 г, сахар – 5 г, уксус 3 %-ный – 8 г, сметана – 10 г, лавровый лист, перец, зелень.

Сварить в мясном бульоне кости от ветчины или копченую свиную грудинку. Овощи нарезать соломкой. Подготовить свеклу и варить борщ, как описано выше; одновременно приготовить свекольный настой.

Подавать борщ с куском прогретой вареной говядины, ветчины и сосиской, нарезанной поперек батончика, сметаной и зеленью. Отдельно можно подать ватрушки с творогом или крупеник.

Борщ флотский

Бекон копченый – 400 г или грудинка свиная копченая – 500 г, или корейка (рулька) свиная копченая – 450 г, свекла – 500 г, капуста – 500 г, морковь – 200 г, петрушка – 50 г, лук репчатый – 100 г, томат-пюре – 100 г, мука – 50 г, маргарин столовый – 60 г, сахар – 25 г, уксус 3 %-ный – 10 г, сметана – 100 г, лавровый лист, перец, зелень.

Сварить бекон в мясном бульоне. Овощи нарезать ломтиками, капусту – шашками. Картофель, нарезанный в форме кубиков, положить в бульон одновременно с капустой. Подготовить свеклу и сварить борщ одним из описанных выше способов.

Подавать борщ с куском бекона или мяса, сметаной и зеленью.

Борщ украинский

Сало свиное (шпик) – 10 г, свекла – 77 г, капуста – 60 г, картофель – 50 г, морковь – 16 г, петрушка – 7 г, лук репчатый – 17 г, чеснок – 1,5 г, томат-пюре – 20 г, мука – 3 г, сахар – 5 г, уксус 3 %-ный – 8 г, сметана – 15 г, лавровый лист, перец, зелень.

Свежую капусту положить в котел с кипящим бульоном, довести до кипения, добавить картофель, пассерованные коренья, лук, тушеную или вареную нарезанную свеклу и варить обычным способом.

Шпик растереть с чесноком и зеленью и добавить в борщ за 5—10 минут до окончания варки.

Рекомендуется положить в борщ нарезанные свежие помидоры.

Борщ с фасолью

Первый способ

Свекла – 80 г, капуста свежая – 40 г или квашеная – 30 г, фасоль сухая – 25 или фасоль консервированная – 50 г, морковь – 20 г, петрушка – 5 г, лук репчатый – 20 г, томат-пюре – 15 г, мука – 5 г, маргарин столовый – 10 г, сахар – 3 г, уксус 3 %-ный – 8 г, сметана – 10 г, лавровый лист, перец, зелень.

Фасоль и свеклу сварить отдельно до готовности. Коренья нарезать ломтиками, лук нашинковать и все вместе спассеровать с жиром и томатом-пюре. Капусту нарезать шашками, картофель – кубиками. В кипящий бульон или воду положить капусту, довести снова до кипения, добавить коренья, картофель, свеклу, нарезанную ломтиками (отвар от свеклы сохранить), и варить 15–20 минут. За 5—10 минут до окончания варки положить фасоль вместе с отваром, специи (лавровый лист, перец), влить белый соус, процеженный отвар свеклы и заправить солью, сахаром и уксусом по вкусу.

Второй способ: с фасолью и фрикадельками

Свекла – 80 г, капуста свежая – 40 г или квашеная – 30 г, картофель – 20 г, фасоль – 20 г, морковь – 20 г, петрушка – 5 г, лук – 20 г, чеснок – 2 г, томат-пюре – 15 г, мука – 5 г, маргарин столовый – 10 г, сахар – 5 г, уксус 3 %-ный – 3 г, сметана – 10 г, зелень;

для фрикаделек: говядина – 75 г, лук репчатый – 8 г, вода – 7 г, масло сливочное – 5 г, яйца – 4 г, соль, перец.

Овощи нарезать соломкой, подготовить свеклу, сварить борщ обычным способом с добавлением чеснока. Отдельно сварить фасоль и присоединить ее к борщу вместе с отваром за 10–15 минут до готовности.

Мясо с луком пропустить через мясорубку, смешать с сырым яйцом, размягченным сливочным маслом, приготовить фрикадельки, сварить их и хранить на водяной бане. Бульон, оставшийся от варки фрикаделей, используется для приготовления борща.

Подавать борщ с фрикадельками (10 шт.), сметаной и зеленью.

Борщ зеленый

Свекла – 600 г, картофель – 1000 г, морковь – 200 г, петрушка – 50 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 150 г, щавель – 500 г, шпинат – 500 г, мука – 30 г, томат-пюре – 150 г, маргарин столовый – 100 г, сахар – 30 г, уксус 3 %-ный – 50 г, сметана – 100 г, лавровый лист, перец, зелень.

Свеклу нарезать соломкой, посыпать солью, добавить уксус,

перемешать, положить в посуду, добавить жир, собранный с бульона, томат-пюре, сахар, соль, уксус и тушить до готовности. Морковь, петрушку и репчатый лук, нарезанные соломкой, спассеровать на жире.

В кипящий бульон или воду положить картофель, нарезанный дольками, вновь довести до кипения, добавить тушеную свеклу, пассерованные коренья и варить борщ до готовности. За 5—10 минут до окончания варки в борщ положить нарезанные листики щавеля, шпината, зеленый лук и заправить белым соусом и специями (лавровый лист, перец).

Подавать борщ со сметаной и зеленью.

Борщ украинский зеленый

Говядина – 50 г, свекла – 60 г, картофель – 100 г, морковь – 20 г, корень петрушки – 5 г, лук репчатый – 10 г, лук зеленый – 15 г, щавель – 50 г, шпинат – 50 г, томат-пюре – 15 г, сахар – 5 г, уксус 3 %-ный – 5 г, мука – 5 г, масло топленое – 10 г, сметана – 10 г, лавровый лист, перец черный горький, соль, зелень укропа.

Свеклу нарезать соломкой, посыпать солью, добавить уксус, томат-пюре, сахар, жир, собранный с бульона, и тушить до готовности. Нарезать соломкой морковь, петрушку, репчатый лук и спассеровать их на топленом масле.

В кипящий бульон положить нарезанный дольками картофель, вновь довести до кипения, добавить тушеную свеклу, пассерованные коренья и варить борщ до готовности. За 7—10 минут до окончания варки положить в борщ мелко нарезанные листья щавеля, шпината (или заранее припустить их в собственном соку), зеленый лук и заправить белым соусом и специями (лавровый лист, черный горький перец). При подаче в тарелку положить кусочек мяса, сметану и посыпать зеленью укропа.

Борщ с ботвой свеклы (летний)

Свекла с ботвой – 100 г, картофель – 80 г, морковь – 20 г, петрушка – 10 г, лук-порей или лук репчатый – 20 г, кабачки – 50 г, помидоры – 40 или томат-пюре – 15 г, маргарин столовый – 10 г, уксус 3 %-ный – 3 г, сметана – 10 г, лавровый лист, перец, зелень.

Подготовленные коренья и лук нарезать ломтиками, черешки свеклы – кусочками размером 2–3 см и все вместе спассеровать с жиром. Промытые листья свекольной ботвы разрезать на части. Кабачки и картофель очистить от кожицы и нарезать ломтиками.

В кипящую воду, овощной отвар или мясной бульон положить пассерованные овощи, довести до кипения, добавить листья свекольной ботвы, картофель и варить 15–20 минут. За 8—10 минут до окончания варки положить нарезанные кабачки, помидоры, соль и специи (лавровый лист, перец). Заправить борщ уксусом.

Подавать борщ со сметаной и зеленью.

Борщ вегетарианский

Вода – 1,5 л, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., свекла – 1 шт., картофель – 2 шт., томат-паста – 1 ст. ложка, соль – 1 г, сахар – 0,5 г, сметана – 10 г, зелень разная – 5 г.

В кипящую воду положить очищенную целую свеклу, варить почти до готовности. Мелко нарезанные репчатый лук и морковь протушить в сливочном масле. Свеклу вынуть, а в свекольный отвар положить нарезанный кубиками картофель. Через 10 минут добавить капусту, когда капуста сварится до готовности, положить лук и морковь. Отваренную свеклу натереть на крупной терке и положить в кастрюлю. Как только все закипит, добавить томатную пасту, соль, сахар по вкусу. При подаче к столу заправить борщ сметаной и зеленью.

Борщ киевский

Говядина – 30 г, баранина – 30 г, свекла – 60 г, капуста – 80 г, картофель – 70 г, фасоль – 10 г, морковь – 10 г, корень сельдерея – 5 г, корень петрушки – 5 г, лук репчатый – 15 г, помидоры – 80 г или томат-пюре – 15 г, яблоки моченые – 20 г, квас свекольный – 100 г, сало-шпик – 5 г, масло топленое – 10 г, сахар – 5 г, сметана – 15 г, перец душистый горошком, лавровый лист, соль, зелень петрушки, укропа.

Говядину залить свекольным квасом, водой и варить до готовности.

Помидоры нарезать, припустить на топленом масле и протереть через сито.

Нарезанную соломкой свеклу тушить в бульоне с мелко нарубленной бараниной.

Репчатый лук и коренья нарезать соломкой и спассеровать на жире, снятом с бульона.

В бульон положить нарезанный кубиками картофель, шинкованую капусту и варить 5–7 минут, затем добавить спассерованные коренья, тушенную с бараниной свеклу,

протертые помидоры, нарезанные моченые яблоки, предварительно отваренную фасоль, растертое с сырым репчатым луком и зеленью сало-шпик, лавровый лист, душистый перец горошком, сахар, соль, свекольный квас. При подаче в тарелку положить сметану и посыпать зеленью.

Борщ полтавский с галушками

Гусь или курица – 70 г, свекла – 60 г, капуста свежая – 80 г, картофель – 70 г, морковь – 10 г, корень петрушки – 5 г, лук репчатый – 15 г, сало-шпик – 5 г, сало свиное топленое – 5 г, томат-пюре – 10 г, сахар – 5 г, уксус 3 %-ный – 5 г, сметана – 15 г, лавровый лист, зелень укропа или петрушки, соль; для галушек: мука пшеничная или гречневая – 30 г, яйцо – ¼ шт., вода или бульон – 50 г.

Борщ готовить на бульоне из курицы или гуся. Свеклу, коренья и репчатый лук нарезать ломтиками и готовить так же, как для украинского борща. В процеженный кипящий бульон положить нарезанный кубиками картофель, шинкованую капусту и варить 10–15 минут, затем добавить свеклу с луком и кореньями, варить до готовности, снять с огня и дать настояться в течение 15–20 минут.

Для приготовления галушек в кипящую воду всыпать третью часть муки, хорошо размешать и снять с огня. После охлаждения добавить в тесто яйца, оставшуюся муку, хорошо перемешать, а затем столовой ложкой набирать тесто, опускать в кипящую подсоленную воду и варить до готовности.

При подаче в тарелку кладут галушки, сметану, зелень петрушки.

Борщ волынский

Первый способ

Говядина – 80 г, свекла – 60 г, капуста свежая – 160 г, морковь – 15 г, корень петрушки – 10 г, лук репчатый – 15 г, помидоры свежие – 60 г, сало свиное топленое – 10 г, сметана – 15 г, лавровый лист, перец душистый горошком, соль, зелень петрушки, укропа.

Очищенную свеклу сварить до полуготовности, нарезать ее соломкой, положить вместе с нашинкованной капустой в бульон и варить 10 минут. Затем добавить в бульон пассерованные коренья, репчатый лук, поджаренные и протертые свежие помидоры, лавровый лист, душистый перец горошком и варить до

готовности.

При подаче положить в тарелку мясо, сметану и посыпать зеленью.

Второй способ: с грибами

Свекла – 60 г, капуста свежая – 150 г, грибы сушеные – 5 г, лук репчатый – 15 г, морковь – 15 г, корень петрушки – 10 г, сало свиное топленое – 10 г, квас свекольный – 60 г, сметана – 15 г, соль, зелень петрушки, укропа.

Борщ готовить на грибном бульоне, как описано выше, но без помидоров.

За 5–7 минут до конца варки добавить вареные, нарезанные соломкой грибы и свекольный квас.

Борщ белорусский

Кости от ветчины – 100 г, грудинка говяжья – 80 г, сосиски – 20 г, свекла – 80 г, картофель – 80 г, морковь – 20 г, корень петрушки – 10 г, лук репчатый – 20 г, томат-пюре – 25 г, сало свиное топленое – 10 г, мука – 5 г, сахар – 5 г, уксус 3 %-ный – 5 г, сметана – 15 г, лавровый лист, перец черный молотый, соль, зелень.

Кости от ветчины сварить вместе с говяжьей грудинкой. Морковь, петрушку и репчатый лук нарезать соломкой и спассеровать на свином сале 10 минут, затем добавить томат-пюре и пассеровать еще 10 минут. Свеклу сварить в кожуре, очистить и нашинковать. В бульон положить нарезанный дольками картофель, довести до кипения, положить вареную свеклу, спассерованные муку, коренья, лук, лавровый лист, черный молотый перец и варить 10–15 минут. В конце заправить борщ сахаром и уксусом. При подаче положить в тарелку мясо, сосиски, сметану и посыпать зеленью.

Борщ куриный

Курица – 100 г, картофель – 150 г, морковь – 20 г, корень петрушки – 10 г, лук репчатый – 30 г, мука – 5 г, жир куриный – 10 г, уксус 3 %-ный – 5 г, сметана – 15 г, перец красный молотый, зелень, соль.

Нарезать соломкой морковь, лук, петрушку, слегка спассеровать их на курином жире, влить уксус и выпарить. В куриный бульон положить картофель и варить его до полуготовности, затем добавить пассерованные коренья и лук, заправить поджаренной мукой, молотым красным перцем, солью

и довести до готовности. При подаче в тарелку положить кусок курицы, сметану и посыпать зеленью.

Борщ сибирский с фрикадельками

Свекла – 800 г, капуста свежая – 400 г, картофель – 200 г, фасоль – 200 г, лук репчатый – 200 г, морковь – 200 г, корень петрушки – 50 г, чеснок – 20 г, томат-пюре – 150 г, сахар – 50 г, уксус 3 %-ный – 50 г, масло топленое – 100 г, сметана – 100 г, зелень, соль;

для фрикаделек: говядина – 800 г, лук репчатый – 100 г, масло сливочное – 50 г, яйцо – 1 шт., вода – 100 г, соль, перец черный молотый.

Мясо пропустить несколько раз через мясорубку, смешать с мелко рубленным пассерованным луком, размягченным сливочным маслом, сырыми яйцами, солью, черным молотым перцем (можно влить 2 чайные ложки воды).

Разделать фрикадельки в форме шариков по 8—10 г и варить в подсоленной воде 5–6 минут. Вынуть фрикадельки из бульона и хранить их до подачи на стол в бульоне на водяной бане.

На бульоне, полученном от варки фрикаделек, сварить борщ обычным способом. Отдельно сварить фасоль и присоединить ее к борщу вместе с отваром за 10–15 минут до готовности. В конце заправить борщ чесноком, толченным с солью и зеленью укропа. При подаче на стол в тарелку с борщом положить фрикадельки, сметану и посыпать зеленью.

Борщ селянский из баранины

Баранина – 400 г, свекла – 600 г, капуста свежая – 800 г, картофель – 600 г, фасоль – 200 г, яблоки (антоновские) – 150 г, морковь – 100 г, корень петрушки – 50 г, лук репчатый – 150 г, сало-шпик – 100 г, сало свиное топленое – 100 г, томат-пюре – 150 г, квас свекольный – 500 г, сметана – 150 г, зелень петрушки и укропа – 50 г, перец душистый горошком, лавровый лист, соль.

Свеклу нарезать соломкой и тушить с томатом-пюре и свекольным квасом.

В кипящий бульон из баранины положить нашинкованную соломкой капусту, нарезанный кубиками картофель и варить до полуготовности. Затем добавить тушеную свеклу, спассерованные коренья и репчатый лук, предварительно замоченную и отваренную фасоль и варить до готовности. В самом конце варки добавить в борщ нарезанные кубиками яблоки, лавровый лист,

душистый перец горошком и заправить салом, толченным с зеленью петрушки. При подаче положить в тарелку баранину, сметану, посыпать зеленью, отдельно подать 2–3 пампушки.

Борщ с баклажанами

Говядина – 500 г, кости – 500 г, картофель – 800 г, свекла – 600 г, капуста свежая – 600 г, баклажаны – 200 г, перец сладкий – 200 г, перец красный горький – 30 г, морковь – 100 г, лук репчатый – 150 г, корень петрушки – 100 г, помидоры – 300 г, масло топленое – 150 г, уксус 3 %-ный – 05 г, сахар – 50 г, мука – 50 г, сметана – 150 г, зелень укропа – 20 г, лавровый лист, соль.

Баклажаны нарезать дольками и выдержать минут 20 в подсоленной воде.

Приготовить бульон из мяса и костей. Нарезанную соломкой свеклу потушить с томатом-пюре и уксусом. Отдельно потушить на жире и бульоне нарезанные соломкой морковь, петрушку, репчатый лук. В бульон положить нарезанные дольками картофель и баклажаны и дать закипеть; добавить нашинкованную капусту, довести до кипения, положить тушеную свеклу, коренья, сладкий и красный горький перец, свежие помидоры и дать прокипеть 5–7 минут. В самом конце добавить поджаренную и разведенную остывшим бульоном муку и заправить сахаром, уксусом, солью, лавровым листом. При подаче положить в тарелку сметану и посыпать зеленью.

Борщ с красным перцем (паприкой)

Говядина – 800 г, мясо птицы – 400 г, корень петрушки – 50 г, корень сельдерея – 50 г, лук репчатый – 150 г, капуста квашеная – 500 г, свекла – 600 г, картофель – 500 г, сало топленое – 200 г, квас хлебный – 3000 г (или капустный рассол и вода – по 1500 г), хлеб – 150 г, вино красное – 250 г, сахар – 30 г, перец черный, перец красный молотый, соль.

В разогретом жире обжарить мелко нарезанный лук, прибавить нарезанное кусочками мясо, слегка обжарить и посыпать красным перцем. Добавить нарезанные овощи, все слегка припустить и залить хлебным квасом или смесью капустного рассола и воды.

Затем положить крупно нарезанную капусту и ломтики хлеба. Долить воды и варить до мягкости всех продуктов. Борщ посолить, добавить сахар, вино, черный перец и снять с огня.

Борщ молочный с фасолью

Свекла – 1000 г, морковь – 250 г, корень петрушки – 150 г, картофель – 500 г, фасоль – 200 г, яйцо —2 шт., сметана – 150 г, молоко – 300 г, мука – 100 г, сахар – 50 г, квас свекольный – 800 г, чеснок – 20 г, соль.

Свеклу, морковь, петрушку нарезать ломтиками, залить кипящей водой, посолить и варить до мягкости. Муку размешать с молоком, влить в борщ, прокипятить, добавить свекольный квас, заправить растертым с солью чесноком, сахаром и варить до готовности. При подаче в тарелку положить отварные картофель, фасоль, яйцо и сметану.

Борщ на хлебном квасе с отбивными

Говядина – 600 г, свинина – 400 г, колбаса копченая – 200 г, грибы свежие – 300 г, квас хлебный – 2000 г, морковь – 200 г, свекла – 600 г, корень сельдерея – 50 г, корень петрушки – 100 г, капуста квашеная – 300 г, хлеб черный – 200 г, перец черный, укроп, соль, сметана – 100 г.

Мясо отбить с обеих сторон и варить 15 минут в половине всего количества хлебного кваса. Прибавить нарезанные тонкими полосками коренья и нарезанные кубиками свежие грибы. Сверху положить кусочки колбасы и ломтики хлеба. Все залить оставшимся квасом, добавить перец, соль и варить до мягкости на слабом огне, затем жидкость процедить. Мясо и колбасу положить в тарелку, а жидкость заправить укропом, сметаной и вылить в тарелку перед подачей на стол.

Борщ со свиным языком

Язык свиной – 600 г, бульон из говядины – 3000 г, лук репчатый – 300 г, сало топленое – 200 г, капуста свежая – 400 г, свекла – 500 г, картофель – 400 г, хлеб черный – 200 г, перец черный.

Зачищенный и промытый язык залить водой, отварить, снять кожицу, нарезать кубиками, а бульон процедить. Мелко нарезанный лук обжарить в жире до золотистого цвета, прибавить нарезанную кубиками морковь, нашинкованную полосками капусту и тушить. В бульон из говядины влить отвар языка, положить нарезанный язык, тушеные овощи и ломтики черного хлеба.

Когда бульон закипит, добавить нарезанный кубиками картофель и варить борщ на сильном огне еще 10–15 минут.

Затем посолить, поперчить и снять с огня.

Борщ по-огородничьи

Первый способ

Свекла – 800 г, капуста свежая – 600 г, картофель – 500 г, морковь – 200 г, лук репчатый – 200 г, корень сельдерея – 50 г, корень петрушки – 100 г, сладкий зеленый перец – 150 г, помидоры – 400 г, мука – 50 г, хлеб черный – 200 г, масло растительное – 100 г, уксус 3 %-ный – 50 г, сметана – 200 г или кислое молоко – 300 г, соль, тмин, перец черный горошком, лавровый лист, зелень петрушки, сельдерея.

Свежую белокочанную капусту крупно нарезать и залить кипятком, подсоленным и подкисленным уксусом. Через 2–3 минуты капусту отцедить, залить подсоленной водой, варить на среднем огне до полуготовности, добавить мелко нарезанный картофель и варить до готовности. В растительном масле обжарить мелко нарезанный лук, прибавить остальные мелко нарезанные овощи, потушить несколько минут, посыпать мукой, накрошить ломтики хлеба, залить водой и варить на слабом огне.

Соединить капусту и картофель с тушеными овощами, прибавить тмин, черный перец и лавровый лист. При необходимости долить кипятком, довести до кипения и снять с огня. Борщ заправить сметаной или кислым молоком и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Второй способ

Свекла – 800 г, капуста – 500 г, картофель – 500 г, корень петрушки – 100 г, корень сельдерея – 50 г, грибы маринованные – 200 г, масло растительное – 200 г, мука – 50 г, квас хлебный – 500 г, соль, перец черный, тмин, зелень укропа, петрушки.

Нашинкованную капусту и картофель, нарезанный кубиками, залить подсоленной водой, довести до кипения и варить на слабом огне.

Очищенные коренья натереть на терке и припустить до мягкости в растительном масле, затем прибавить к капусте и картофелю вместе с грибами и небольшим количеством воды. Очищенную и нарезанную кубиками свеклу выдержать 2 часа в хлебном квасе, а затем отварить до мягкости, прибавить тмин. Соединить сваренные овощи и свеклу, довести до кипения, затем огонь уменьшить и продолжать варить на слабом огне. Прибавить пассеровку из муки на растительном масле, через 10 минут снять с огня и заправить черным перцем, зеленью петрушки и укропа.

Борщ с маринованной свеклой

Свинина – 1000 г, свекла – 500 г, капуста свежая – 500 г, лук репчатый – 200 г, корень сельдерея – 100 г, помидоры – 200 г, грибы сушеные – 50 г, мука – 100 г, жир свиной – 100 г, сметана – 200 г, соль, уксус 3 %-ный по вкусу.

Свеклу очистить, нарезать ломтиками, посолить, залить холодной водой так, чтобы свекла была полностью покрыта, проварить немного, снять с огня и выдержать несколько дней, чтобы свекла начала бродить.

Репчатый лук, сельдерей спассеровать на свином жире. Капусту нашинковать, сушеные грибы отварить и нарезать соломкой, помидоры нарезать дольками. Жирную свинину нарезать кубиками, залить полученным свекольным квасом, водой (1:1) и варить до мягкости. Затем добавить маринованную свеклу, капусту, грибы, помидоры, пассерованные коренья, заправить борщ поджаренной мукой и варить до готовности. В самом конце посолить и добавить при необходимости уксус, чтобы борщ приобрел кисло-сладкий вкус.

При подаче на стол положить в борщ сметану или влить молоко.

Борщ без картофеля

Свекла – 200 г, капуста – 120 г, морковь – 40 г, корень петрушки – 10 г, лук репчатый – 40 г, томат-пюре – 30 г, мука – 10 г, сало свиное – 20 г, сметана – 20 г, сахар – 10 г, уксус 3 %-ный – 20 г, лавровый лист, перец душистый горошком, перец черный молотый, соль.

Такой борщ можно готовить как со свежей, так и с квашеной капустой. В кипящий бульон положить капусту, варить 15 минут, добавить тушеную свеклу, коренья, лук, варить еще 7—10 минут, ввести разведенную бульоном поджаренную муку, специи, сахар и соль. Перед подачей борщ можно подкрасить свекольным настоем. Для его приготовления часть свеклы нашинковать, залить горячей водой (2:1), добавить уксус, довести до кипения и настаивать 30 минут.

Борщ на овощном отваре

Свекла – 400 г, капуста – 400 г, морковь – 150 г, помидоры – 100 г, картофель – 250 г, зелень – 25 г, мука – 25 г, сметана – 125 г, уксус 3 %-ный – 25 г, овощной отвар – 1750 г, соль.

Овощной отвар готовится из самих овощей, а также из овощных отходов (очищенных и промытых), кочерыжек, листьев

капусты, обрезков моркови с использованием отвара картофеля, остающегося при приготовлении пюре.

Коренья и помидоры нарезать и тушить со сметаной (10 г). Свеклу (60 г) сварить с добавлением уксуса. Капусту нашинковать соломкой, картофель нарезать кубиками. Коренья, капусту и картофель залить овощным отваром и варить почти до готовности. Затем добавить вареную нашинкованную свеклу, заправить пассерованной мукой, сахаром, солью и довести до кипения. Свеклу (20 г) натереть на терке и через марлю отжать сок. При подаче добавить в тарелку свекольный сок, сметану и зелень укропа.

Борщ с уткой или гусем и клецками

Гусь или утка – 500 г, свекла – 800 г, капуста свежая – 600 г, морковь – 200 г, лук репчатый – 200 г, корень петрушки – 50 г, томат-пюре – 150 г, чеснок – 20 г, масло топленое – 100 г, мука – 50 г, сахар – 50 г, уксус 3 %-ный – 50 г, соль;

для клецек: мука – 400 г, масло топленое – 50 г, яйцо – 2 шт., бульон – 600 г, соль.

Рекомендуется варить борщ обычным способом с гусем или уткой.

В кастрюльку с бульоном положить топленое масло, соль, довести до кипения, при непрерывном помешивании всыпать просеянную муку и прогревать получившееся тесто в течении 5—10 минут. После этого массу охладить до 60–70 °С, добавить перец красный молотый, лавровый лист, сырое яйцо и все хорошо перемешать.

Подготовленное тесто поместить в кондитерский мешок, выдавить в бульон и варить при слабом кипении 7—10 минут.

Клецки положить в борщ при подаче на стол.

Квас свекольный для борща

На 10 л кваса: свекла – 4 кг, вода – 12 л.

Свеклу очистить и промыть. Часть свеклы (1,5 кг) нарезать ломтиками, уложить их вперемешку с целой свеклой, залить холодной кипяченой водой и поставить в темное место для брожения. По окончании процесса брожения перенести квас в холодное место, и через 13–15 часов он готов. По мере использования его нужно доливать холодной кипяченой водой (4–5 раз) и периодически удалять плесень.

Квас-сыровец из сухарей

На 10 л кваса: сухари ржаные – 2 кг, мука ржаная – 400 г, вода – 15 л, дрожжи – 40 г.

Черствый ржаной хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовом шкафу.

Часть муки (2/3 по рецептуре) заварить вместе с хлебными сухарями кипятком, посуду накрыть тканью и оставить на сутки. Одновременно оставшуюся муку развести теплой кипяченой водой, добавить дрожжи и также оставить на сутки для брожения. Полученную опару влить в подготовленную смесь сухарей, муки и воды, хорошо перемешать и развести указанным в рецептуре количеством кипяченой воды. Через несколько дней квас готов.

Хранить его нужно в прохладном месте, доливая по мере использования кипяченой водой.

Щи русские

С незапамятных времен на Руси щи были самым распространенным горячим блюдом. Приготовлялись они и с мясом, и с осетриной, и со снетками, и с яйцом, ветчиной и др. Такое разнообразие добавок, отличные вкусовые качества, высокая питательная ценность снискали им широкую популярность. Настоящие щи включают в себя следующие основные компоненты: капусту, морковь, лук, мясо, грибы, сметану. В качестве специй добавляются петрушка, черный перец горошком, лавровый лист, дольки чеснока. К щам из свежей капусты можно подать ватрушки с творогом или пирожки; к щам из квашеной капусты – крупеник, кашу гречневую рассыпчатую или кулебяку с гречневой кашей.

Щи из белокочанной капусты

Капуста – 800 г, репа – 75 г, морковь – 100 г, петрушка – 25 г, лук репчатый – 100 г, лук-порей – 50 г, помидоры – 200 г, мука – 15 г, маргарин столовый – 50 г, сметана – 50 г, лавровый лист, перец, зелень.

Коренья (репу, морковь, петрушку) и лук (репчатый и порей) нарезать дольками или брусочками и вместе спассеровать с жиром. Капусту нарезать шашками по 2–3 см, а раннюю (вместе с кочерыжкой) – дольками по 5–6 см. Некоторые поздние сорта белокочанной капусты придают щам неприятный запах и горьковатый привкус, такую капусту перед закладкой погружают

на 2–3 минуты в кипяток.

В кипящий бульон или воду положить капусту, довести до кипения, добавить коренья, «букет» пряностей и варить 30–40 минут. За 5—10 минут до окончания варки заправить щи процеженным белым соусом, солью, специями (лавровый лист, перец), пассерованным томатом-пюре или помидорами, нарезанными ломтиками.

Щи из свежей капусты можно приготовить без белого соуса.

Подавать щи со сметаной и зеленью.

Так же можно приготовить щи из савойской капусты.

Щи суточные

Первый способ

Капуста квашеная – 250 г, морковь – 40 г, петрушка – 10 г, лук – 40 г, томат-пюре – 50 г, мука – 10 г, маргарин столовый – 30 г, сметана – 50 г, лавровый лист, перец, зелень.

Суточные щи отличаются от щей, приготовленных обычным способом тем, что капуста в результате продолжительности тепловой обработки становится красноватой, совершенно мягкой и приобретает сладковатый привкус.

Для мясных суточных щей лучше использовать говяжью грудинку (не обваленную), куски которой предварительно сварить в бульоне примерно на 2/3 готовности.

Овощи и квашеную капусту подготовить так же, как описано выше, с той разницей, что капусту надо мелко нарубить и тушить 3–4 часа. Чем мягче капуста после тушения, тем лучше вкус суточных щей.

В кипящий бульон заложить капусту и овощи, куски грудинки (без реберных костей) и варить щи еще около часа. За 20–30 минут до окончания варки добавить пассерованные овощи, «букет» со специями (лавровый лист, перец), белый соус и соль.

При подаче в щи положить сметану и посыпать зеленью или подать сметану в соуснике.

К суточным щам отдельно можно подать гречневую кашу.

Второй способ

Мясо – 100 г, кости – 200 г, капуста квашеная – 200 г, морковь – 50 г, корень петрушки – 50 г, лук репчатый – 40 г, томат-пюре – 40 г, мука – 10 г, масло топленое – 25 г, сметана – 20 г, яйцо – 2 шт., зелень, лавровый лист, перец черный молотый, соль.

Вначале варить так же, как в предыдущем рецепте. Потушив капусту в течение 3,5–4 часа, заложить ее в бульон, вместе с ней куски грудинки (без реберных костей) и варить в течение часа. За 20–30 минут до окончания варки ввести пассерованные овощи,

пучок зелени, лавровый лист, черный перец горошком, соль, пассерованную муку и варить при слабом кипении в закрытой посуде.

Затем переложить все в глиняный горшок, добавить рубленый чеснок, заклеить горшок лепешкой из слоеного или пресного теста, смазать ее яйцом и запекать в духовке в течение 15–20 минут. Затем горшок вынуть, закутать и поставить в холодное место на сутки.

На следующий день щи разогреть, отдельно подать гречневую кашу, крупеник или кулебяку с гречневой кашей.

Щи из квашеной капусты с фасолью

Капуста квашеная – 300 г, свинина – 250 г, фасоль – 100 г, морковь – 60 г, петрушка – 15 г, лук репчатый – 60 г, томат-пюре – 30 г, маргарин столовый – 30 г, ячневая крупа – 30 г, сметана – 30 г, зелень.

Перебранную и промытую фасоль положить вместе с подготовленной свининой в котел, залить водой и сварить. За 30–40 минут до готовности мяса положить предварительно тушеную квашеную капусту и овощи, довести щи до кипения, после чего добавить ячневую крупу. Варить щи до готовности.

Подавать с куском свинины и мелко нарезанной зеленью.

Щи из капустной рассады

Капустная рассада и картофель– по 300 г, морковь и лук– по 60 г, петрушка – 15 г, мука – 15 г, маргарин столовый – 30 г, сметана – 30 г, зелень.

Коренья и лук нарезать дольками или брусочками и спассеровать на жире. Перебранную и промытую капустную рассаду разрезать поперек на 2–3 части. Для удаления привкуса горечи рассаду погрузить на 1–2 минуты в кипяток и откинуть на сито, чтобы стекла вода.

В кипящий бульон или воду заложить капустную рассаду, нарезанный брусочками картофель, пассерованные коренья и варить 25–30 минут. За 5—10 минут до окончания варки добавить белый соус.

В щи можно положить слегка спассерованный зеленый лук, нарезанный кусочками длиной 2–2,5 см.

Подавать со сметаной и зеленью.

Щи зеленые из щавеля с гренками

Щавель – 300 г, петрушка – 10 г, лук репчатый – 30 г, маргарин столовый – 30 г, молоко – 150 г, яйца – 3 шт., хлеб пшеничный – 100 г, лавровый лист, перец, зелень.

Щавель (50 % от нормы) припустить, протереть через сито, положить в кипящий бульон, добавить пассерованные овощи и варить 15–20 минут. За 5—10 минут до окончания варки положить оставшиеся листики щавеля, разрезанные на 2–3 части, соль и специи (лавровый лист, перец). Отдельно приготовить смесь из яичных желтков (¼ шт.) и молока, сварить яйца вкрутую или в мешочек. Из белого хлеба приготовить мелкие гренки.

При подаче положить в тарелку половину очищенного сваренного вкрутую яйца, налить яично-молочную смесь, щи, добавить гренки и посыпать зеленью. Гренки можно подать отдельно.

Щи зеленые с картофелем

Щавель – 300 г, шпинат – 600 г, картофель – 450 г, петрушка – 78 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, мука – 60 г, маргарин столовый – 60 г, сметана – 60 г, яйца – 2 шт., лавровый лист, зелень.

Перебрать и промыть щавель и шпинат, припустить их отдельно, добавив в шпинат небольшое количество жидкости. Протереть зелень вместе с соком на протирочной машине или через сито. Нарезать лук и петрушку кубиками по 5–6 мм и спассеровать на жире, за 2–3 минуты до окончания пассерования добавить нарезанный зеленый лук.

В кипящий бульон или воду положить картофель, нарезанный ломтиками, а через 15 минут – протертую зелень, пассерованные овощи и варить щи 15–20 минут. За 5—10 минут до окончания варки добавить белый соус, специи и соль.

Подавать с яйцом, сваренным вкрутую, сметаной и зеленью.

Щи из крапивы

Крапива – 300 г, щавель – 100 г, морковь – 10 г, петрушка – 10 г, лук репчатый – 40 г, лук зеленый – 30 г, мука – 10 г, маргарин столовый – 20 г, яйца – 1 шт., сметана – 30 г, лавровый лист, перец, гвоздика, зелень.

Перебранную и промытую молодую крапиву погрузить на 2–3 минуты в кипяток, откинуть на сито, пропустить через мясорубку и тушить с жиром 10–15 минут.

Коренья нарезать кубиками, лук репчатый нарубить, все

спассеровать на жире. За 2–3 минуты до окончания пассерования добавить мелко нарезанный зеленый лук.

В кипящий бульон или воду положить крапиву, пассерованные овощи, «букет» и варить 20–25 минут. За 10 минут до окончания варки добавить белый соус, нарезанные листики свежего щавеля, соль, лавровый лист, перец, гвоздику (2–3 шт. на 10 порций).

Свежий щавель можно заменить консервированным, рассолом соленых помидоров, лимонной кислотой или соком лимона, смешанным с тертой цедрой и ревенем.

Подавать с яйцом, сваренным вкрутую, сметаной и зеленью.

Щи из свежей капусты

Первый способ: с картофелем

Капуста – 1200 г, картофель – 600 г, остальные продукты те же, что и для щей из свежей капусты.

Картофель нарезать дольками и добавить в бульон после того, как положили капусту и довели бульон до кипения. В остальном блюдо готовят так же, как и щи без картофеля. Ранняя капуста варится быстрее и ее закладывают после картофеля.

Второй способ: с томатом

Капуста – 1500 г, помидоры – 800 г, лук репчатый – 300 г, морковь – 200 г, масло сливочное – 200 г, сметана – 100 г, зелень укропа, петрушки, соль.

Свежую капусту нашинковать, сварить в подсоленном кипятке. Лук и морковь нарезать, обжарить в масле. Отварить помидоры, протереть, соединить их с капустой и отваром, с луком и морковью, добавить сметану, прокипятить и заправить рубленым укропом, петрушкой.

Третий способ: с сушеными грибами

Грибы сушеные – 50 г, капуста свежая – 1500 г, лук репчатый – 200 г, морковь – 200 г, корень петрушки – 100 г, репа – 100 г, масло растительное – 100 г, масло топленое – 100 г, томат-пюре – 200 г, мука – 50 г, сметана – 100 г, зелень, соль.

Грибы отварить, откинуть на сито, нарезать соломкой и поджарить на растительном масле. В кипящий грибной бульон положить нашинкованную белокочанную капусту и дать закипеть. Добавить поджаренные грибы, пассерованные коренья и репчатый лук, посолить и варить при слабом кипении 15–20 минут. Спассеровать томат-пюре с мукой и добавить в щи. При подаче в тарелку положить сметану и зелень.

«Толстые» щи (из квашеной капусты с перловой крупой)

Эти щи особенно распространены на Урале. Название «толстые» объясняется тем, что их готовят с перловой крупой, которую называют «толстой», имея в виду ее питательность.

Эти щи готовят преимущественно с говядиной, бараниной, свининой, свиной головой.

Мясо с костями – 800 г, капуста квашеная – 1000 г, крупа перловая – 300 г, морковь – 200 г, корень петрушки – 50 г, лук репчатый – 200 г, томат-пюре – 100 г, крупа ячневая – 100 г, масло топленое – 100 г, сметана – 100 г, зелень, соль.

Квашеную капусту мелко порубить, отжать из нее сок, капусту с повышенной кислотностью промыть в холодной воде и тоже отжать.

Подготовленную капусту положить в сотейник, добавить жир, томат-пюре (10 г), сахар, немного бульона (чтобы капуста не пригорела), закрыть крышкой и тушить сначала на сильном, а затем на слабом огне 2–2,5 часа, изредка помешивая. Коренья и лук нарезать кубиками, спассеровать с жиром, снятым с бульона, и оставшимся томатом-пюре, добавить в капусту за 10–15 минут до окончания тушения.

В кипящий бульон положить подготовленную капусту с кореньями и луком, варить 20–25 минут, затем добавить соль, лавровый лист, черный перец горошком, пассерованную муку и варить еще 5—10 минут. Вместе с пассерованной мукой можно вводить в щи растертый с солью чеснок. При подаче положить в тарелку кусочек мяса, сметану и зелень.

Можно подать щи со сваренным вкрутую, нарезанным кружочками яйцом.

Щи из квашеной капусты с картофелем

Мясо – 60 г, кости – 100 г, капуста квашеная – 100 г, морковь – 20 г, картофель – 60 г, корень петрушки – 5 г, лук репчатый – 25 г, томат-пюре – 25 г, мука – 5 г, масло топленое – 10 г, сметана – 10 г, чеснок – 2 г, лавровый лист, перец черный молотый, соль, зелень.

Это блюдо готовится так же, как и щи из квашеной капусты.

Капусту положить в бульон через 5–6 минут после нарезанного дольками картофеля. Чеснок растереть и ввести в щи вместе со специями.

Щи из квашеной капусты

Первый способ: с фасолью

Свинина – 80 г, капуста квашеная – 100 г, фасоль – 30 г, морковь – 20 г, корень петрушки – 5 г, лук репчатый – 20 г, томат-пюре – 10 г, крупа ячневая – 10 г, масло топленое – 10 г, сметана – 10 г, зелень, соль.

Фасоль перебрать, промыть, положить вместе с подготовленной свининой, залить водой и сварить. За 30–40 минут до готовности мяса положить предварительно стушенную квашеную капусту и овощи, довести щи до кипения, добавить ячневую крупу и варить до готовности. При подаче положить в тарелку кусочек свинины, сметану и зелень.

Второй способ: с сушеными грибами

Грибы сушеные – 10 г, капуста квашеная – 120 г, морковь – 20 г, корень петрушки – 10 г, лук репчатый – 20 г, томат-пюре – 20 г, мука – 5 г, масло топленое – 10 г, сметана – 10 г, зелень, соль.

Из сушеных грибов приготовить бульон, а отваренные грибы откинуть на сито и нарезать кубиками. Мелко нарезанный лук поджарить на топленом масле до золотистого цвета, коренья спассеровать отдельно с томатом-пюре, капусту стушить, соединить с пассерованным луком и кореньями, залить горячим грибным бульоном, положить соль, пассерованную муку, пучок зелени, грибы и довести до готовности.

При подаче на стол положить в тарелку сметану и зелень.

К щам можно подать кулебяку с гречневой кашей и луком или гречневую кашу.

Третий способ: с рисом и грибами

Грибы сушеные – 20 г, капуста квашеная – 100 г, морковь – 10 г, корень петрушки – 10 г, лук репчатый – 20 г, томат-пюре – 20 г, мука – 5 г, масло топленое – 10 г, сметана – 10 г, зелень, соль.

Варить щи, как описано выше, но сначала до закладки капусты и других компонентов отварить до полуготовности в грибном бульоне рис (20 г). При этом следует уменьшить на 20 г закладку капусты и на 10 г моркови.

Четвертый способ: с рисом и жирной свининой

Свинина жирная – 80 г, капуста квашеная – 60 г, рис – 20 г, лук репчатый – 40 г, стручки фасоли – 20 г, перец острый красный – 2 г, сало топленое – 20 г, сок томатный – 50 г, чеснок – 3 г, сметана – 20 г, соль, зелень.

Квашеную капусту мелко порубить и варить до полуготовности при открытой крышке. Затем положить нарезанную кусочками или нарубленную с косточкой жирную свинину (желательно грудинку), рис и варить при медленном кипении до готовности капусты, риса и свинины. Репчатый лук

очень мелко нарезать и спассеровать с жиром, влить томатный сок, довести до кипения и на слабом огне варить до тех пор, пока жир не окрасится в оранжевый цвет, затем соединить с супом, добавить острый красный стручковый перец, консервированные стручки фасоли с отваром и довести до кипения. Заправить щи растертым с солью чесноком и при подаче положить сметану, зелень петрушки.

Пятый способ: с осетровой головизной

Головизна осетровых рыб – 150 г, капуста квашеная – 120 г, морковь – 20 г, корень петрушки – 10 г, лук репчатый – 20 г, томат-пюре – 20 г, мука – 5 г, масло топленое – 10 г, сметана – 10 г, зелень, соль.

Из голов осетровых рыб и рыбных отходов сварить бульон. Головы разрубить на 2–4 части, отделить мякоть от хрящей и удалить панцирь. Хрящи сварить до готовности, а мякоть хранить в закрытой посуде до подачи.

Бульон процедить и на нем готовить щи, как из квашеной капусты с мясом.

При подаче в тарелку положить мякоть головизны, нарезанные ломтиками хрящи, сметану и зелень, твердокопченую колбасу, чеснок, растертый с ветчинным салом, специи и довести до кипения.

Щи «ленивые»

Называются эти щи так потому, что капусту для них нарезают крупно, а коренья не пассеруют. Если их готовят с мясом, то вначале варят бульон, затем мясо вынимают, нарезают кусками и кладут в тарелку перед подачей на стол.

Первый способ: классический

Мясо (с костями) – 300 г, капуста свежая – 450 г, морковь – 60 г, корень сельдерея – 15 г, репа – 30 г, лук репчатый – 60 г, мука – 15 г, масло растительное – 30 г, сметана – 30 г, соль, перец горошком, лавровый лист.

Лук нашинковать, слегка спассеровать на растительном масле, добавить капусту, подлить немного бульона и припустить под крышкой до полуготовности капусты. Затем положить нарезанные дольками или кружочками репу, морковь, сельдерей и тушить почти до готовности. Овощи переложить в кастрюлю, добавить бульон или воду, разведенную мучную пассеровку, специи и довести до кипения. При подаче положить сметану.

Второй способ: с картофелем

Капуста – 120 г, картофель – 60 г, репа – 15 г, морковь – 20 г, корень петрушки (сельдерея) – 5 г, лук репчатый – 20 г, помидоры –

40 г, масло растительное – 10 г, сметана – 10 г, соль, перец горошком, лавровый лист.

В кипящий бульон положить соль, капусту, нарезанный дольками картофель, довести до кипения, добавить коренья, помидоры и пассерованный лук. Перед концом варки положить перец горошком, лавровый лист. Готовые щи заправить мятым картофелем.

Третий способ: со свежими грибами

Говядина – 80 г, капуста – 100 г, картофель – 60 г, морковь – 20 г, корень петрушки – 10 г, лук репчатый – 20 г, помидоры – 40 г, грибы белые свежие – 40 г, мука – 5 г, масло топленое – 5 г, зелень, соль, перец черный молотый.

Белые грибы перебрать, промыть, посолить, сварить, нарезать соломкой и положить в грибной отвар.

В кипящий мясной бульон положить нашинкованную свежую капусту, довести до кипения, добавить нарезанные ломтиками репчатый лук, морковь, петрушку и картофель, варить 10–15 минут, заправить пассерованной мукой, посолить, поперчить, положить нарезанные ломтиками помидоры, грибы вместе с отваром и довести до готовности. При подаче на стол в тарелку положить сметану и зелень.

Щи богатые (полные)

На 5 порций: говядина – 750 г, капуста квашеная – 750 г, грибы белые сушеные – 20 г, грибы соленые – 100 г, морковь – 75 г, картофель – 80 г, репа – 70 г, лук репчатый – 140 г, корень сельдерея – 40 г, корень петрушки – 40 г, зелень укропа, петрушки, сельдерея – 30 г, чеснок – 10 г, масло сливочное – 20 г, сметана – 100 г, лавровый лист – 0,1 г, майоран – 5 г, перец душистый горошком – 0, 5 г, соль.

Говядину вместе с луковицей и половиной нормы кореньев (моркови, петрушки, сельдерея) положить в холодную воду и варить в течение 2 часов.

Через 1–1,5 часа после начала варки посолить, затем бульон процедить, коренья отбросить.

В глиняный горшок положить квашеную капусту, залить ее кипятком (0,5 л), добавить сливочное масло, закрыть, поставить в умеренно нагретый духовой шкаф. Когда капуста станет мягкой, вынуть ее и соединить с процеженным бульоном и говядиной. Сушеные грибы и нарезанный дольками картофель сложить в эмалированный сотейник, залить двумя стаканами холодной воды, поставить на огонь, довести до кипения, затем грибы вынуть, нарезать соломкой и вновь опустить в бульон. Когда

грибы и картофель сварятся, добавить мясной бульон с капустой и говядиной, мелко нарезанную луковицу, оставшиеся коренья, нарезанные соломкой, пряности (кроме чеснока и укропа), посолить и варить 20 минут. После этого снять с огня, заправить укропом и чесноком, настоять минут пятнадцать, закутав чем-нибудь теплым.

Перед подачей на стол в тарелку со щами положить крупно нарезанные соленые грибы и сметану.

Рассольники

Если говорить о блюдах, наиболее распространенных и любимых нашим народом, то на первое место можно поставить борщи, на второе – щи, а третье место в этом символическом рейтинге популярности непременно займут рассольники. Это блюдо также пришло к нам из старины, тогда оно именовалось «калья» и готовили его с икрой, курицей, мясом. Зачастую огуречный рассол в старину заменялся раствором лимонного сока, но такую роскошь позволить себе могли только состоятельные люди. Огуречный рассол как основу для приготовления супов применяли уже с XV века. Однако количество рассола, его концентрация, соотношение с остальной жидкостью, а также сочетание с другими основными продуктами (рыбой, мясом, овощами и крупами) были столь различны, что родились разные блюда: кальи, солянки и, наконец, рассольники, под которыми стали понимать умеренно кисловато-солоноватые супы только на огуречной основе – вегетарианские или чаще с субпродуктами.

Перед подачей в тарелку с рассольником кладут мясные или рыбные продукты или нашинкованные грибы. Кроме того, добавляют сметану или смесь из яичных желтков и молока. Отдельно можно подать ватрушки с творогом, а к рассольнику с рыбой – расстегаи.

Рассольник московский с почками

Почки говяжьи – 300 г, петрушка – 700 г, пастернак – 700 г, сельдерей – 45 г, лук репчатый – 60 г, лук-порей – 100 г, щавель – 600 г, шпинат или салат – 50 г, огурцы соленые – 100 г, масло сливочное – 30 г, молоко – 200 г, яйца – 1 шт., зелень.

Подготовленные почки залить холодной водой и варить 5—10 минут. После этого воду слить, промыть почти холодной водой, вновь залить водой и варить до готовности (бульон можно использовать для приготовления рассольника).

Коренья и лук нашинковать соломкой и спассеровать на жире. Перебранные листья щавеля и шпината (или заменяющий их салат) нарезать на части. Огурцы очистить от кожицы и, разрезав вдоль, удалить семена, а затем нарезать поперек крупной соломкой (у Нежинских огурцов кожицу и семена можно не удалять).

В кипящий бульон положить пассерованные овощи, огурцы, специи; все это варить 15–20 минут. За 5–8 минут до окончания варки в рассольник добавить шпинат, щавель, соль и огуречный рассол (по вкусу), который предварительно прокипятить и процедить.

При подаче положить в тарелку нарезанные почки, добавить смесь из яиц и молока, налить рассольник и посыпать его зеленью. Отдельно можно подать ватрушки с творогом.

Так же можно приготовить рассольник с телятиной, бараниной, курицей, цыплятами.

Рассольник с гусиными потрохами

Потроха гусиные – 250 г, петрушка – 70 г, пастернак – 60 г, сельдерей – 30 г, лук репчатый – 40 г, лук-порей – 60 г, щавель, шпинат или салат – 40 г, огурцы соленые – 60 г, масло сливочное – 20 г, молоко – 150 г, яйца – 1 шт., лавровый лист, перец, зелень.

Гусиные потроха (а также головы, шейки, крылышки) тщательно опалить. Разрубить шейку на три-четыре части, крылышки – на две части. Из головы вынуть глаза, сердце надрезать и удалить кровь, желудок разрезать пополам. Потроха опалить, промыть холодной водой, залить горячей водой или бульоном (мясной или костный), положить специи (перец, лавровый лист), «букет» и варить при слабом кипении до готовности. Печенку сварить отдельно.

Бульон процедить, через 15–20 минут снять с поверхности жир и приготовить на этом бульоне рассольник так же, как и рассольник московский.

Перед подачей голову гуся разрубить пополам, желудок, сердце и печенку нарезать ломтиками. Прогретые потроха положить в тарелку, добавить смесь из яиц и молока, налить рассольник и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Рассольник с потрохами домашней птицы

Потроха птичьи – 300 г, остальные продукты те же, что и для рассольника московского.

Шейку, крылышки тщательно опалить, удалить пеньки; желудки разрезать на две части, удалить содержимое и снять внутреннюю кожицу; сердце надрезать и удалить кровь. Потроха промыть, ошпарить в горячей воде, снова промыть, залить горячей водой или костным бульоном и варить до готовности.

Когда потроха будут готовы, бульон слить, настоять 15–20 минут и снять с него жир.

Приготовить на бульоне рассольник, как московский.

Готовые шейки и крылышки разрубить на 2–3 части, желудок и сердце нарезать ломтиками и положить в тарелку с рассольником. Перед подачей на стол, добавить сметану и зелень.

Рассольник ленинградский

Картофель – 100 г, крупа перловая – 30 г, морковь – 20 г, петрушка – 5 г, лук репчатый – 10 г, лук-порей – 10 г, огурцы соленые – 30 г, маргарин столовый – 10 г, сметана – 10 г, лавровый лист, перец, зелень.

Этот вид рассольника приготовляют на мясном бульоне с различными мясными продуктами, на рыбном бульоне – с рыбой, а также со свежими или сушеными белыми грибами.

Перебранную и хорошо промытую перловую крупу всыпать в котел, залить кипятком или бульоном (3 л на 1 кг крупы), закрыть котел крышкой, поставить на борт плиты и распаривать крупу в течение 40–60 минут. Картофель нарезать брусочками, коренья – крупной соломкой, лук нашинковать. Коренья и лук спассеровать на жире. Огурцы приготовить так же, как для рассольника московского с почками.

В кипящий бульон положить распаренную перловую крупу и варить 40–50 минут. За 15–20 минут до окончания варки добавить пассерованные коренья, картофель, пучок зелени, а затем огурцы, лавровый лист, перец. В конце варки рассольник заправить кипяченым, процеженным огуречным рассолом.

Подавать со сметаной и зеленью.

Рассольник домашний

Капуста – 40 г, картофель – 100 г, морковь – 20 г, петрушка – 30 г, сельдерей – 10 г, лук репчатый – 20 г, лук-порей – 20 г, огурцы соленые – 30 г, маргарин столовый – 10 г, сметана – 10 г, зелень.

Рассольник домашний приготовляют на мясном бульоне с говядиной, свининой, бараниной, а также на рыбном бульоне или на воде.

Капусту, коренья и лук нашинковать. Коренья и лук спассеровать на жире. Огурцы нарезать так же, как для рассольника московского, а картофель – дольками или брусочками.

В кипящий бульон или воду положить свежую белокочанную капусту, довести до кипения, добавить пассерованные коренья, картофель, огурцы и продолжать варку еще 20–25 минут. За 5—10 минут до окончания варки положить соль и заправить суп кипяченым процеженным огуречным рассолом.

Подавать со сметаной и зеленью.

Рассольник куриный

Потроха куриные – 100 г, огурцы соленые – 50 г, морковь – 15 г, репа – 20 г, лук репчатый – 20 г, корень петрушки – 10 г, рис – 15 г, масло сливочное – 20 г, чеснок – 2 г, зелень укропа, петрушки и эстрагона – 5 г, лавровый лист, перец черный горошком, соль.

Заложить в кипяток тщательно промытые, нарезанные на мелкие кусочки куриные потроха и варить около часа, после чего добавить пассерованные коренья, промытый несколько раз рис и варить до его полуготовности, снимая пену. Затем положить мелко нарезанный репчатый лук, перец, лавровый лист и варить до готовности риса, после чего ввести припущенные огурцы, проварить 5–7 минут, добавить пряную зелень, варить еще 3 минуты, снять с огня и заправить растертым с маслом и солью чесноком.

Рассольник рыбный

Головизна рыб осетровых пород – 140 г, судак (сом, треска, окунь морской) – 50 г, остальные продукты (кроме почек), как для рассольника московского.

Головизну рыб осетровых пород разрубить на 2–4 части, хорошо промыть и варить 60–70 минут. Затем отделить мякоть от хрящей, удалив при этом панцирные пластинки, хрящи отдельно довести до готовности. Рыбу частиковых пород разделать на филе с кожей и реберными костями, нарезать кусками, сварить отдельно до готовности.

Рассольник готовить так же, как московский. При подаче в тарелку положить прогретую мякоть рыбы и хрящи головизны, сметану и зелень.

Солянки

Это старинное русское блюдо когда-то называли «селянкой» (от слова «село»). Оно отличается острым вкусом и высокой питательностью. Зачастую солянки служат одновременно и первым и вторым блюдом. Сравниться с ними по питательности могут разве что некоторые блюда восточной кухни: хати, шурпа. По технологии приготовления различают солянки жидкие и густые.

В зависимости от того, какой используется бульон, различают солянки мясные, рыбные и грибные. Соответственно этому солянки готовят с добавлением мясных продуктов, рыбы или грибов.

Учтите, что рыбный бульон получается наиболее вкусным и наваристым, когда его готовят из разных видов рыб, а не из одного вида, даже более ценной породы. Вот почему рыбную солянку желательно готовить из 2–3 видов рыб, а для варки бульона, помимо рыбы, использовать еще рыбные пищевые отходы и рыбу-мелочь (ее надо внимательно перебрать, удалить жабры, тщательно промыть и варить целиком). При этом следует помнить, что головы частиковых соленых рыб, свежего леща, сазана, воблы придают бульону горький вкус и поэтому не пригодны для приготовления солянок.

В рыбные солянки (особенно из осетровых) не следует добавлять много томата-пюре, так как он заглушает вкус рыбы.

Солянка сборная мясная

Кости мясные – 250 г, мясо – 100 г, ветчина вареная (окорок со шкуркой) – 50 г, сосиски – 50 г, почки – 100 г, лук репчатый – 100 г, огурцы соленые – 60 г, каперсы – 20 г, маслины – 50 г, оливки – 15 г, томат-пюре – 50 г, масло сливочное – 20 г, сметана – 60 г, лимон – 2 дольки., лавровый лист, перец горошком, зелень.

Лук нашинковать и спассеровать на сливочном масле, добавить томат-пюре и продолжать пассеровать 5–8 минут. Соленые огурцы в зависимости от сорта обработать различно.

В кипящий бульон положить гарнир: лук, огурцы, каперсы, оливки, а также мясные продукты и специи и варить 5—10 минут. В конце варки в солянку добавить соль и сметану.

В тарелку с солянкой положить маслины, ломтик лимона, зелень и подать их отдельно.

Солянка из домашней птицы и дичи

Гусь – 300 г или рябчик или куропатка – 2 шт., лук репчатый –

100 г, огурцы соленые – 100 г, каперсы – 30 г, маслины – 75 г, оливки – 30 г, томат-пюре – 35 г, масло сливочное – 30 г, сметана – 100 г, лимон – 2 дольки, лавровый лист, перец горошком, зелень.

Это блюдо следует готовить так же, как солянку сборную, но вместо мясных продуктов использовать вареную или жареную домашнюю птицу и дичь.

Солянка рыбная

Стерлядь – 250 г, судак свежий – 200 г, белуга или осетрина – 200 г, головизна – 150 г, лук репчатый – 100 г, огурцы соленые – 70 г, каперсы – 20 г, маслины – 50 г, оливки – 15 г, томат-пюре – 50 г, масло сливочное – 50 г, лимон – 2 дольки., лавровый лист, перец, зелень.

Сырую рыбу осетровых пород нарезать по 3–4 куска на порцию, а филе судака на 1–2 куска. Осетровую рыбу погрузить в кипяток на одну минуту. Головизну (хрящи) сварить до готовности. Остальные продукты подготовить так же, как для солянки сборной мясной.

В кипящий рыбный бульон положить гарнир, рыбу, лавровый лист, перец и варить 10–15 минут. В конце варки добавить нарезанные вареные хрящи.

В тарелку с солянкой положить маслины, лимон, зелень или подать их отдельно.

Если приготовляется большое количество порций, то подготовленные продукты – рыбу, гарнир, специи – нужно разложить в сотейники (на определенное количество порций) и хранить в холодильнике. Бульон сохранять горячим. По мере необходимости продукты в сотейниках заливать горячим рыбным бульоном и варить солянку 10–15 минут.

Этот способ также применяется при подаче солянки по заказу (порционно). В этом случае подготовленные продукты следует разложить в миски и варить 10–15 минут.

Солянка донская

Осетрина – 200 г, головизна – 100 г, морковь – 40 г, корень петрушки – 30 г, лук репчатый – 80 г, огурцы соленые – 60 г, каперсы – 20 г, маслины – 40 г, оливки – 20 г, помидоры – 90 г, томат-пюре – 50 г, масло сливочное – 20 г, лимон – 2 дольки, лавровый лист, перец черный молотый, зелень, соль.

Морковь, петрушку нарезать ломтиками, репчатый лук нашинковать, все вместе спассеровать, положить в кипящий

рыбный бульон, снова довести до кипения и добавить остальные продукты (гарнир, осетрину). Помидоры нарезать кружочками и добавить в солянку за 5—10 минут до окончания варки. Варить и подавать солянку, как обычно.

Солянка с заварными клецками

Готовые мясные продукты (говядина, язык, колбаса баранья, баранина копченая) – 600 г, лук репчатый – 300 г, огурцы соленые – 300 г, томат-пюре – 250 г, масло сливочное – 100 г, лавровый лист, перец, зелень; для клецек: мука – 200 г, масло сливочное – 30 г, яйца – 70 г, бульон – 300.

Репчатый лук нашинковать и спассеровать на сливочном масле, добавить томат-пюре и продолжать пассерование 5–8 минут. Соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян, нарезать тонкими ломтиками и соединить с пассерованным луком, вареными нарезанными мясными продуктами – говядиной, языком, бараньей колбасой или копченой бараниной. Все это залить готовым процеженным мясным бульоном, положить перец, лавровый лист, соль, мучные заварные клецки и варить 5—10 минут.

Подавать солянку со сметаной и мелко нарезанной зеленью.

Солянка мясная сборная

Первый способ

Кости мясные – 300 г, говядина – 100 г, ветчина вареная – 50 г, сосиски – 50 г, почки – 100 г, лук репчатый – 100 г, огурцы соленые – 100 г, каперсы – 30 г, маслины – 75 г, оливки – 30 г, томат-пюре – 50 г, масло сливочное – 20 г, сметана – 70 г, лимон – 1/10 шт., лавровый лист, перец горошком, зелень, соль.

В кипящий мясной бульон положить предварительно спассерованные репчатый лук, огурцы, каперсы, оливки и нарезанные мясные продукты. Довести солянку до кипения, положить лавровый лист, перец горький душистый и продолжать варить при слабом кипении 10 минут. В самом конце варки добавить соль и сметану, а перед подачей удалить лавровый лист, положить маслины, ломтик лимона без кожицы и посыпать мелко нарезанной зеленью. Не следует варить солянку вместе с маслинами – это ухудшает ее вкус.

Второй способ

Бульон мясной – 250 г, рассол огуречный – 50 г, говядина отварная – 40 г, говядина или телятина жареная – 40 г, ветчина –

20 г, сосиски – 20 г, курица – 20 г, огурцы соленые – 30 г, капуста свежая – 50 г, помидоры – 30 г, сметана – 20 г, грибы соленые – 20 г, каперсы – 5 г, лук – 20 г, маслины – 5 г, зелень – 5 г, лук зеленый – 5 г, перец, соль.

Огуречный рассол прокипятить, снять накипь, соединить его с мясным бульоном и довести до кипения. Мясо, ветчину, сосиски, филе курицы нарезать небольшими кубиками. Соленые грибы и свежую капусту обдать кипятком и нарезать кубиками. Помидоры, огурцы и лук также нарезать кубиками. Затем все эти продукты вместе с пряностями и сметаной положить в глиняный горшок, залить кипящим бульоном и поставить в духовой шкаф на 10–15 минут.

Третий способ

Мясо – 600 г, телятина – 400 г, ветчина вареная – 200 г, томат – 50 г, грибы маринованные – 50 г, маслины – 50 г, огурцы маринованные – 50 г, мука – 50 г, масло – 150 г, сметана – 200 г, рубленая зелень петрушки и укропа – по 10 г, лук репчатый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Сварить бульон из говядины, лука и кореньев. Телятину изжарить на масле куском. Полученный от жаренья телятины сок слить в бульон.

Маринованные грибы порезать тонкими ломтиками, из маслин удалить косточки, огурцы нарезать тонкими кружочками и все потушить в масле, закрыв крышкой.

Остывшую телятину и ветчину нарезать тонкими ломтиками. Взять 50 г муки и столько же масла, растереть на сковороде и слегка подрумянить на огне; разбавить бульон (0,5 л). Весь бульон процедить через сито, соединить с приготовленной мукой, томатом, сметаной, маринадами и прокипятить 5—10 минут, добавить нарезанные ветчину и телятину. Еще раз прокипятить. Перед подачей на стол посыпать солянку зеленью укропа и петрушки.

Солянка мясная по-ленинградски

Говядина – 40 г, ветчина вареная – 20 г, сосиски – 20 г, гусь – 35 г, лук репчатый – 40 г, огурцы соленые – 30 г, каперсы – 10 г, маслины – 10 г, сельдерей – 5 г, масло сливочное – 10 г, сметана – 15 г, зелень – 5 г, соль.

Солянку по-ленинградски готовят так же, как мясную сборную, но без томата-пюре. В конце варки заправить солянку сметаной. При подаче в тарелку добавить маслины и зелень.

Солянка домашняя со ставридой

Рыба – 150 г, лук репчатый – 30 г, огурцы соленые – 40 г, морковь – 25 г, корень петрушки – 10 г, каперсы – 20 г, томат-пюре – 25 г, масло сливочное – 20 г, картофель – 100 г, лук зеленый – 10 г, зелень петрушки, лавровый лист, перец черный горошком, соль.

Филе рыбы без кожи и костей нарезать кусочками и отварить с добавлением репчатого лука, моркови, корня петрушки, лаврового листа, черного перца горошком и соли. В кипящий бульон, полученный от варки рыбы, положить обжаренные с томатом репчатый лук и морковь, добавить нарезанный кубиками картофель и варить 10 минут, затем ввести соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян и нарезанные соломкой кусочки отварной рыбы, каперсы, соль и варить до готовности.

При подаче посыпать мелко нарезанным зеленым луком и зеленью петрушки. Солянку можно также приготовить из скумбрии, мероу, макруруса, угольной рыбы, морского карася.

Солянка жидкая старинная

Бульон рыбный – 300 г, капуста свежая – 60 г, грибы соленые или маринованные – 40 г, огурцы соленые – 30 г, томат-пюре – 25 г, маслины – 10 г, сало – 20 г, сельдь копченая – 20 г, лук репчатый – 40 г, масло сливочное – 20 г, зелень, соль;

для фрикаделек: филе рыбное – 40 г, мясо криля (креветок) – 10 г, молоко – 15 г, лук репчатый – 5 г, масло сливочное – 5 г, хлеб пшеничный – 10 г, мука – 10 г, яйцо – ¼ шт., перец черный молотый, соль.

Белокочанную капусту нашинковать и тушить с очищенными от кожицы и семян, нарезанными ромбиками солеными огурцами, обжаренным мелко нарезанным репчатым луком и томатом-пюре.

В рыбный бульон положить нарезанное кусочками сало и филе копченой сельди, слегка обжаренные соленые или маринованные грибы, маслины, тушеные овощи и варить 5—10 минут.

Отдельно приготовить фрикадельки: нарезанное кусочками рыбное филе без кожи и костей вместе с мясом криля (или же креветками, крабовыми палочками) пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленный репчатый лук, замоченный в молоке пшеничный хлеб, яйцо, черный молотый перец, соль, сформовать шарики величиной с грецкий орех, запанировать в муке и обжарить на сливочном масле.

При подаче в солянку положить фрикадельки и мелко нарезанную зелень.

Солянка грибная

Первый способ

Грибы белые свежие – 80 г и сушеные – 15 г, лук репчатый – 50 г, огурцы соленые – 30 г, каперсы – 10 г, маслины – 25 г, оливки – 10 г, томат-пюре – 25 г, масло сливочное – 10 г, сметана – 30 г, лимон – 1/10 шт., лавровый лист, перец черный горошком, зелень, соль.

Подготовленные свежие белые грибы отварить, промыть и нашинковать, а отвар использовать для приготовления солянки. Если грибы сушеные, их также нужно отварить, отцедить и нарезать соломкой.

В кипящий грибной бульон заложить спассерованный на сливочном масле отдельно, а затем с томатом-пюре репчатый лук, нашинкованные соленые огурцы и варить 10–15 минут при слабом кипении. Добавить грибы, черный перец горошком, лавровый лист, посолить и дать закипеть, а после этого положить маслины, каперсы, сметану и варить еще 3–5 минут. В тарелку с готовой солянкой положить кружочек очищенного лимона и зелень.

Второй способ

Бульон грибной – 30 г, грибы белые сушеные – 10 г, грибы соленые – 40 г, капуста свежая – 30 г, капуста квашеная – 30 г, морковь – 15 г, корень петрушки – 10 г, лук репчатый – 20 г, помидоры – 30 г, сметана – 20 г, масло сливочное – 10 г, маслины – 5 г, укроп – 5 г, лавровый лист, перец черный горошком, лимон – 1/8 шт.

Отварить сушеные грибы, вынуть их, нарезать соломкой, вновь положить вариться, добавив нарезанные соломкой морковь, петрушку, сельдерей. Свежую и квашеную капусту стушить на масле до мягкости. Соленые грибы ошпарить, нарезать мелкими кусочками. Соединить вместе все продукты, добавить пряности и варить 15 минут на умеренном огне. Готовую солянку заправить сметаной и соком лимона.

Солянка овощная с грибами

Грибы белые сушеные – 10 г, морковь – 25 г, лук репчатый – 50 г, огурцы соленые – 50 г, горошек зеленый – 25 г, картофель – 60 г, томат-паста – 15 г, маслины – 20 г, масло сливочное – 10 г, лимон – 1/10 шт., сметана – 20 г, зелень, соль.

Промытые сушеные грибы замочить в холодной воде на 3–4

часа, затем отварить до готовности, нарезать мелкими кубиками и обжарить на сливочном масле с добавлением томата-пасты. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать ромбиками, отварить в небольшом количестве воды.

В кипящий грибной бульон положить подготовленные грибы, нарезанный кубиками картофель и варить почти до готовности картофеля, добавить соленые огурцы, обжаренный лук, морковь, зеленый горошек, посолить. Варить в течение 5—10 минут. При подаче положить в тарелку с солянкой маслины, ломтик лимона, сметану и мелко нарезанную зелень петрушки или укропа.

Овощные заправки для супов

Приготовленные зимой и ранней весной супы, борщи и солянки можно «освежить» различными суповыми заправками, сушеными овощами и зеленью.

При правильной сушке овощей и зелени в них сохраняется немало витаминов и других полезных веществ, столь необходимых нам в любое время года.

Использование овощных заправок и сушеной зелени, заготовленной на зиму, нетрудно. Кроме того, они украсят первые блюда, а главное – обогатят вкусовой гаммой, присущей лету.

Овощная заправка для супа

I вариант

Морковь – 800 г, петрушка (корень) – 150 г, сельдерей (корень) – 50 г, перец (болгарский сладкий) – 100 г, лук репчатый – 100 г.

Овощи очищают, моют нарезают кусочками. Затем бланшируют отдельно каждый овощ по 3 минуты. Подготовленные овощи плотно укладывают слоями в стеклянные банки, налив на дно каждой ½ чайной ложки уксусной эссенции, добавив по чайной ложке соли и 3–4 растолченные дольки чеснока. Банки заливают на 2 см ниже горлышка кипящей водой, оставшейся после бланшировки овощей, накрывают крышками, стерилизуют в течение 30 минут, закатывают и охлаждают.

II вариант

Петрушка (корень) – 1000 г, сельдерей (корень) – 250 г, цветная капуста – 250 г, савойская капуста – 250 г, морковь – 250 г, кольраби – 250 г, перец болгарский – 5 шт., перец острый зеленый – 5 шт., соль – 500 г.

Вымытые овощи пропустить через мясорубку, тщательно перемешать с солью, плотно уложить в банки из темного стекла и закрыть. Для заправки 3–4 л супа взять 1 ст. ложку смеси.

Витаминная заправка

Морковь – 1000 г, помидоры – 1000 г, сладкий перец – 1000 г, лук репчатый – 1000 г, зелень (петрушка, сельдерей, укроп) – 1000 г.

Все тщательно моют и мелко режут, затем перемешивают с одним килограммом соли. Как только начнет появляться сок, раскладывают в простерилизованные банки, закрывают крышками. Хранят в прохладном месте.

Перечный крем

Перец (сладкий болгарский) – 1000 г, соль – 200 г.

Зрелые, но твердые мясистые плоды перца очищают от семян, пропускают через мясорубку, добавляют соль, перемешивают и кладут в банки. Закрывают полиэтиленовыми крышками и употребляют как приправу круглый год.

Петрушка (укроп, сельдерей, кинза) в растительном масле

Петрушка – 1 кг, масло растительное – 1 л.

Вымытую петрушку разложить, чтобы стекла вода, мелко порубить, уложить в банку и залить растительным маслом, после чего банку закатать крышкой. Так можно приготовить и укроп (сельдерей, кинзу). Использовать как приправу круглый год.

Грибной порошок

Грибы (белые, маслята, подберезовики) – 1 кг.

Грибы режут на пластинки толщиной 0,5 см и провяливают на солнце, затем досушивают на плите или в печи. Сухие грибы размалывают в кофемолке или мельнице для перца, перетирают в металлической ступке.

Грибной порошок гигроскопичен, поэтому хранить его рекомендуется в закрытых банках или бутылках в сухом прохладном и темном месте.

Используют как приправу к борщам, супам, соусам. Для этого порошок смешивают с небольшим количеством теплой воды и оставляют на 30 минут, чтобы вода впиталась, после чего добавляют в пищу и варят 15–20 минут.

Заготовка для зеленых борщей

Щавель – 500 г, лук зеленый – 500 г, укроп, петрушка – 250 г, соль – 75—100 г.

Свежие листья щавеля перебрать, вымыть и измельчить; зеленый лук нарезать кусочками длиной 1–2 см. Молодой укроп (петрушку) перебрать, вымыть и мелко нарезать. Все компоненты смешать и тщательно перетереть с солью, чтобы выделился сок, затем плотно уложить в банки.

Перед употреблением зелень промыть в проточной воде для удаления излишков соли.

Замороженная зелень

Укроп (зелень) – 500 г, петрушка (зелень) – 300 г, сельдерей (зелень) – 200 г.

Свежую зелень промыть, отсортировать, подсушить, измельчить. Смесь уложить в полиэтиленовые пакеты, герметично укупорить и заморозить.

Заправка для овощных супов

Сало (шпик) – 50 г, лук репчатый – 30 г, яйцо – 1 шт., зелень укропа, петрушки – 20 г.

Мелко нарубленный репчатый лук соединить с тонкими кусочками сала, добавить растертое отварное яйцо и зелень. Массу тщательно перемешать и растолочь в ступке. Добавлять в овощной суп за 5 минут до окончания варки.

Заправка для борща

Сало (шпик) – 50 г, зелень укропа, петрушки – 50 г, чеснок – 1–2 дольки.

Растолочь сало в деревянной ступке, затем добавить мелко нарезанную зелень укропа и петрушки. Тщательно перемешать до однородной массы. По желанию, можно добавить чеснок.

Эту заправку можно добавлять во все виды борщей за 5—10 минут до окончания варки.

Соль заправочная

Сладкий сушеный перец – 30 г, петрушка сушеная – 30 г, перец черный – 10 г, соль – 20–25 г.

Сушеный перец, коренья петрушки, черный перец измельчить, смешать с солью. Применять для заправки мясных и рыбных

супов.

Заправка суповая острая перечная

Перец – 300 г, чеснок – 300 г, зелень петрушки и укропа – по – 50 г, соус – 200 г.

Перец и чеснок пропустить через мясорубку, добавить мелко порезанную зелень петрушки и укропа, все тщательно перемешать, добавив острый томатный соус по вкусу. Такая заправка отлично сохраняется в холодильнике до нового урожая и ее желательно использовать в острые супы и борщи.

Заправка суповая

Хрен – 200 г, укроп (зелень) – 300 г, огурцы (свежие) – 350 г, соль – 150 г.

Хрен потереть на мелкой терке, зелень укропа (не очень молодую, она ароматнее и лучше хранится) мелко нарезать. Огурцы свежие потереть на крупной терке. Все компоненты смешать.

Заправку хранить в холодильнике в стеклянной банке. Можно использовать для различных холодных борщей и окрошек.

Яичное холодное к супам

Яйца (желток) – 4 шт., яйца целые – 2 шт., молоко – 2/3 стакана, соль, сливочное масло.

Желтки смешать с целыми яйцами, молоком, солью. Смесь накладывают в смазанные сливочным маслом фарфоровые чашечки, ставят в горячую воду так, чтобы в них не попала вода. Затем на слабом огне доводят до кипения, чашечки ставят в холодную воду и держат до застывания.

Образовавшееся холодное вынимают из чашек, нарезают мелкими кубиками и перед подачей на стол кладут в бульон, любой суп.

Соусы и маринады

Не в традициях русского застолья сдабривать вторые блюда какими-либо кетчупами. Традиционными народными приправами издревле считались горчица и хрен, причем в таких пропорциях, что неподготовленный европеец рисковал получить апоплексический удар, попробовав нашенских приправ. Не с тех

ли времен ведет начало поговорка «что русскому здорово, то немцу смерть»? Знающие люди рассказывают, что в дни Московской Олимпиады во всех московских кафе в приказном порядке в одночасье были убраны все плошки с горчицей после того, как некий иностранец, щедро помазав ею сосиску, рухнул как подкошенный. С той поры нас начали приучать к слабенькой импортной горчице, с орешками и прочими изысканностями, однако охота пуще неволи. Попробовав настоящей ядреной русской горчицы, невозможно русскому человеку есть немецкую или польскую. Однако кроме горчицы и хрена употреблявшихся к мясу и рыбе, в арсенале русской кулинарии имеется немало подливок и узваров, несложных в приготовлении и способных улучшить вскус любого блюда.

Коричневый соус постный

Масло растительное – 2 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, вода – 0,5 л, соль, перец, лавровый лист 1 шт.

В кастрюльке на растительном масле спассеровать муку до светло-коричневого цвета, развести водой, проварить, помешивая, добавить соль и специи.

Томатный соус постный

Масло растительное – 2 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, морковь – 1 корень, петрушка – 1 корень, лук репчатый —1 луковица, томат-паста – 1 ст. ложка, соль, сахар, вода – 0,5 л.

Очистить репчатый лук, петрушку мелко нарезать, морковь натереть на средней терке. В кастрюле разогреть растительное масло, опустить в него приготовленные овощи и, помешивая, обжарить. Добавить муку и томат, прогреть, разбавить водой, варить 10–15 мин.

Красный соус основной

Бульон коричневый – 1000 г, маргарин сливочный – 30 г, морковь – 80 г, петрушка (корень) – 20 г, лук репчатый – 40 г, мука пшеничная – 50 г, томат-пюре – 200 г, сахар – 25 г

Сварить коричневый бульон из обжаренных мясных костей и процедить. Часть этого бульона (1/5) слить в отдельную посуду, охладить (примерно до 5 °С°), всыпать просеянную, спассерованную без жира пшеничную муку (красная пассеровка) и размешать проволочным венчиком так, чтобы получилась

однородная масса без комков. В остальной бульон положить пассерованный томат-пюре, пассерованные коренья и лук, нагреть до кипения, затем влить бульон, смешанный с мукой, тотчас размешать и, периодически помешивая, варить при слабом кипении в течение одного часа.

По окончании варки добавить сахар, соус подкрасить жженым сахаром и процедить; оставшиеся на сите овощи протереть и соединить с соусом.

Для приготовления жженки сахарный песок положить на сковороду, смочить водой и, помешивая деревянной лопаточкой, нагреть до образования темно-коричневой (почти черной) окраски, затем влить холодную воду (2 части воды на 1 часть сахара). Когда сахар растворится, снять с огня и процедить.

На 1 л соуса для жженки расходуется 5 г сахарного песка.

Соус используется как основа для приготовления различных производных красных соусов – с луком, грибами, вином, уксусом, горчицей и другими продуктами, приправами и специями.

Красный соус простой

Красный основной соус – 1000 г, масло сливочное – 70 г, чеснок – 1 шт., перец – 0,5 г

Горячий основной красный соус посолить, добавить молотый черный или красный перец, растертый с солью чеснок, нагреть до кипения, после чего процедить через сито. Посуду с соусом поставить на водяную баню (мармит), положить в соус сливочное масло и хорошо перемешать.

Для улучшения вкуса в соус можно добавить мясной сок (не заправленный мукой) в количестве 100 г на 1 л соуса или 20–25 г сильно концентрированного коричневого бульона (фюме), убавив при этом соответствующее количество основного красного соуса.

Соус подается к блюдам из котлетной массы, ветчине, сосискам, сарделькам, рагу, азу, мясу тушеному и запеченному.

Красный соус с вином

Красный соус – 1000 г, вино – 100.

В готовый красный соус, приготовленный, как описано в предыдущем рецепте, но без чеснока, добавить виноградное вино – мадеру, портвейн или херес.

В соус можно добавить острый соус – «Краснодарский» или «Московский» (30–50 г на 1 кг).

Соус подается к филе, лангету, котлетам из кур по-киевски,

жареным телячьим почкам, ветчине, языку и некоторым другим мясным блюдам.

Луковый соус

Красный основной соус – 800 г, маргарин сливочный – 45 г, масло сливочное – 30 г, лук репчатый – 300 г, сахар – 5 г, уксус 9 %-ный – 75 г, перец горошком 0,5 г, лавровый лист 0,2 г

Лук мелко нашинковать и слегка спассеровать на сливочном маргарине так, чтобы цвет лука не изменился. В пассерованный лук влить уксус, положить перец горошком, лавровый лист и кипятить 8—10 минут. После этого влить красный основной соус, добавить сахар, соль и варить 10–15 минут. Заправить соус сливочным маслом. Этот соус можно также изготовить с добавлением отвара шампиньонов.

Соус подается к тушеному мясу, мясным биточкам и котлетам. Кроме того, под этим соусом запекается мясо.

Пикантный луковый соус с корнишонами

Красный основной соус – 800 г, маргарин сливочный – 45 г, масло сливочное – 30 г, лук репчатый – 300 г, сахар – 5 г,

уксус 9 %-ный – 75 г, корнишоны – 100 г, соус «Краснодарский» – 50 г, перец горошком – 0,5 г, лавровый лист – 0,2 г

Мелко нарубленный репчатый лук спассеровать на сливочном маргарине до полуготовности, добавить уксус, перец горошком, лавровый лист и кипятить в течение 8—10 минут.

Полученную смесь соединить с красным основным соусом, положить соль, варить 10–15 минут при слабом кипении, после чего заправить соусом «Краснодарский», сахаром, сливочным маслом и добавить рубленые корнишоны.

Корнишоны, предварительно нарубленные, можно положить на блюдо непосредственно перед подачей.

Соус подается к филе, лангетам, биточкам и котлетам из рубленого мяса.

Луковый соус с горчицей

Красный основной соус – 800 г, маргарин сливочный – 45 г, масло сливочное – 30 г, лук репчатый – 300 г, горчица столовая – 25 г, соус «Краснодарский» – 50 г, перец горошком 0,5 г, лавровый лист 0,2 г

В мелко нарубленный пассерованный лук добавить перец горошком, лавровый лист, красный основной соус, посолить и варить 10–15 минут. После этого заправить соус столовой горчицей, соусом «Краснодарский» и сливочным маслом. Готовый соус кипятить не следует, так как горчица свернется крупинками.

Соус подается к мясным биточкам и котлетам, тушеному мясу, жареной колбасе, сосискам и сарделькам.

Луковый соус с грибами

Красный основной соус – 800 г, маргарин сливочный – 45 г, масло сливочное – 30 г, лук репчатый – 300 г, грибы белые сушеные – 50 г или шампиньоны – 150 г, вино белое – 100 г, перец горошком – 0,5 г, лавровый лист – 0,2 г

В мелко нарубленный пассерованный репчатый лук добавить вареные рубленые белые грибы или шампиньоны, перец горошком, лавровый лист и все вместе пассеровать 5–6 минут. Затем влить белое вино и уварить его[2] на 1/3, после чего соединить с красным основным соусом, положить соль и варить 10–15 минут при слабом кипении. Заправить соус сливочным маслом.

Соус используется при запекании овощей, рыбы, мяса.

Соус красный с красным вином

Соус красный – 500 г, вино красное – 100 г, масло сливочное – 20 г

В красный соус влить красное вино (сухое), добавить сливочное масло и нагреть до кипения. Подается соус к мясу натуральному, ветчине, языку.

Охотничий соус

Первый способ

Красный основной соус – 750 г, маргарин сливочный – 45 г, масло сливочное – 30 г, лук репчатый – 200 г, томат-пюре – 150 г, виноградное вино – 100 г, шампиньоны – 150 г, сахар – 5 г, зелень петрушки или укропа – 10 г, эстрагон – 10 г

В мелко нарубленный репчатый лук, спассерованный на сливочном маргарине, добавить измельченные шампиньоны или белые грибы и пассеровать в течение 5–7 минут. Затем влить белое вино, уварить его на 1/3 первоначального объема, добавить красный основной соус, пассерованный томат-пюре, сахар, соль и

варить 10–15 минут. После окончания варки в соус положить измельченную зелень петрушки или укроп и листья эстрагона; заправить соус сливочным маслом.

Соус подается к жареной дичи, натуральным котлетам из телятины, баранины, котлетам и биточкам из дичи.

Второй способ

Соус красный – 500 г, сало топленое – 30 г, грибы свежие – 100 г, вино сухое – 50 г, масло сливочное – 20 г, зелень петрушки и эстрагона.

Мелко нарубленные грибы (белые или шампиньоны) и лук слегка поджарить на сале, затем положить их в готовый красный соус и варить 15–20 минут. По окончании варки в соус влить сухое красное вино, измельченную зелень петрушки и эстрагона. Соус довести до кипения и заправить сливочным маслом.

Подается соус к жареной дичи, баранине.

Перечный соус с уксусом

Красный основной соус – 850 г, бульон – 100 г, сильно концентрированный бульон – 100 г, уксус виноградный 9 %-ный – 75 г, масло сливочное – 70 г, лук репчатый – 20 г, морковь – 20 г, петрушка или сельдерей – 40 г, сахар – 5 г, тмин, гвоздика, мускатный орех в порошке – по 0,1 г, перец красный – 0,5 г, зелень.

Мелко нарезанные коренья и лук залить виноградным уксусом и бульоном, положить пряности – тмин, гвоздику, мускатный орех в порошке, зелень петрушки – и тушить при слабом кипении в посуде, закрытой крышкой, 20–25 минут. Когда жидкость уварится на 2/3, влить красный основной соус и варить 15–20 минут. В конце варки добавить сильно концентрированный бульон (фюме), соль, сахар. Готовый соус процедить и заправить сливочным маслом и молотым красным перцем.

Соус подается к жареному мясу, курам, цыплятам, шашлыкам.

Соус с кореньями

Красный основной соус – 800 г, маргарин сливочный – 45 г, лук порей – 50 г, лук репчатый – 75 г, морковь – 100 г, петрушка и сельдерей – 30 г, репа – 40 г, вино (мадера) – 100 г, горошек зеленый консервированный – 30 г, стручки фасоли консервированные – 30 г, лавровый лист – 0,2 г, перец горошком– 0,5 г

Лук, морковь, репу, петрушку и сельдерей нарезать дольками или кубиками и спассеровать на сливочном маргарине, добавить

горячий красный основной соус, вино (мадеру), перец горошком, лавровый лист, соль и варить при слабом кипении 15–20 минут. В конце варки положить зеленый горошек и стручки фасоли, нарезанные на кусочки. Соус можно готовить без вина.

Соус подается к тушеному мясу и некоторым другим блюдам.

Соус с эстрагоном и сухим вином

Красный основной соус – 850 г, масло сливочное – 70 г, вино белое – 100 г, сильно концентрированный бульон – 100 г, лук репчатый – 40 г, морковь – 40 г, петрушка и сельдерей – 25 г, эстрагон – 40 г, перец молотый 0,1 г

Репчатый лук, морковь, петрушку, сельдерей мелко нашинковать и спассеровать на масле, затем влить белое вино и уварить вино на 1/3 первоначального объема. Эту смесь соединить с красным основным соусом и сильно концентрированным бульоном и варить 25–30 минут. Заправить соус солью, молотым перцем, процедить, добавить листики эстрагона и довести до кипения.

Соус подается к жареному мясу: натуральным котлетам из телятины, свинины, баранины, филе, лангету, курам, цыплятам и к блюдам из яиц.

Соус с красным вином и костным мозгом

Красный основной соус – 800 г, лук репчатый – 60 г, петрушка и сельдерей – 40 г, виноградное красное вино – 100 г, сильно концентрированный бульон – 100 г, перец черный горошком – 3 г, красный острый перец – 0,01, гвоздика – 0,3, мускатный орех – 0,01 г

Мелко нашинковать лук, петрушку, сельдерей, измельченный черный перец и гвоздику положить в глубокий сотейник, залить красным вином, накрыть посуду крышкой и уварить вино на 2/3 первоначального объема. В подготовленную смесь влить красный основной соус, прибавить сильно концентрированный мясной бульон, мускатный орех (в порошке) и варить 15–20 минут при слабом кипении. По окончании варки соус заправить солью, красным острым перцем и процедить.

При подаче кусочки вареного костного мозга положить на филе, антрекот или бифштекс и залить их соусом; можно кусочки мозга положить непосредственно в соус.

Соус подается к лангету, филе, антрекотам, бифштексам, некоторым блюдам из овощей.

Соус с красным вином и чесноком

Красный основной соус – 800 г, ветчинные кости – 150 г, красное вино – 100 г, уксус виноградный – 200 г, лук зеленый – 50 г, сельдерей и петрушка – 60 г, чеснок – 5 г, перец красный острый – 0,01, перец горошком – 2 г

В кастрюлю влить виноградный уксус, добавить дробленые ветчинные кости, измельченные петрушку, сельдерей, зеленый лук, чеснок, перец горошком и варить на слабом огне 15–20 минут. Затем влить горячий красный основной соус и варить до получения консистенции обыкновенных сливок. После этого соус процедить, влить красное вино, положить красный перец, соль и вскипятить еще раз. Соус подается к блюдам из дичи и домашней птицы.

Кисло-сладкий соус с орехами

Красный основной соус – 750 г, масло сливочное – 50 г, чернослив – 120 г, изюм – 50 г, орехи грецкие – 50 г, красное вино – 50 или уксус 9 %-ный – 30 г, сахар – 20 г, хрен – 50 г, перец горошком – 0,5 г, лавровый лист– 0,2 г

Чернослив сварить в воде, слить отвар, в который добавить красный основной соус, вино или уксус, перец горошком, лавровый лист и варить в течение 10–15 минут. После этого соус процедить, заправить сахаром, солью, сливочным маслом, добавить вареный чернослив без косточек, изюм, ошпаренные, очищенные от пленки и тонко нарезанные грецкие орехи и прокипятить.

При подаче блюда соус посыпать тертым хреном. Соус подается к блюдам из отварного мяса.

Соус с апельсинами

Красный основной соус – 800 г, красное вино – 100 г, апельсины – 200 г, сахар – 20 г, масло сливочное – 70.

Красное вино уварить до ½ первоначального объема, а затем в него положить нарезанную в виде мелкой соломки цедру от апельсинов (цедру срезать тонким слоем, нашинковать тонкой соломкой и ошпарить кипятком для удаления горечи). В красный основной соус добавить вино с цедрой и варить 10–15 минут. Затем в соус налить апельсиновый сок, положить сахар, соль и заправить сливочным маслом. Перед подачей в соус добавить кусочки апельсина. Этот соус можно также приготовить из

мандаринов. Соус подается к жареным уткам, тетеревам, глухарям, куропаткам и т. п.

Соус с ветчиной, каперсами и шампиньонами

Красный основной соус – 750 г, свиное внутреннее сало – 40 г, масло сливочное – 30 г, ветчина (без жира) – 100 г, лук репчатый – 100 г, корнишоны – 50 г, каперсы – 30 г, шампиньоны – 75 г, уксус виноградный – 75 г, перец черный молотый – 0,1 г

Мелко нарубленный спассерованный лук смешать с нарезанной мелкими кубиками ветчиной (без жира) и жарить, помешивая 3–5 минут. Затем добавить мелко рубленные корнишоны, каперсы, влить уксус и прокипятить. После этого влить красный основной соус, положить рубленые вареные шампиньоны, довести соус до кипения, посолить, размешать и заправить маслом.

Соус предназначается для блюд из зайца, кролика, свинины, баранины.

Соус с шампиньонами и помидорами

Красный основной соус – 650 г, масло сливочное – 30 г, маргарин сливочный – 60 г, помидоры свежие – 100 г, лук репчатый – 300 г, шампиньоны – 100 г, белое виноградное вино – 100 г, эстрагон – 10 г, зелень петрушки.

Мелко нашинкованный лук спассеровать на сливочном маргарине. Свежие очищенные шампиньоны промыть в холодной воде, нашинковать, обжарить на сливочном маргарине, после чего добавить в пассерованный лук. Затем в смесь положить нарезанные дольками помидоры, влить белое вино и тушить в посуде, закрытой крышкой, в течение 15 минут. Подготовленные продукты соединить с красным основным соусом и кипятить 5—10 минут. В готовый соус добавить соль, рубленую зелень петрушки, листики эстрагона, перемешать и заправить сливочным маслом.

Соус подается к антрекоту, филе, тушеному мясу, биточкам из мяса, а также в блюдам из баранины, телятины и домашней птицы.

Соус с мадерой

Красный основной соус – 1000 г, вино – 150 г, масло сливочное – 70 г

Первый способ

В готовый красный соус добавить вино (мадеру), дать вскипеть и заправить сливочным маслом.

Второй способ

Вино (мадеру) налить в сильно нагретую сковороду; после того как вино закипит, соединить с красным основным соусом и заправить сливочным маслом.

Соус подается к филе, лангетам, тушеному мясу, котлетам по-киевски, почкам телячьим жареным, а также к отварной ветчине и языку и изделиям из котлетной массы.

Соус красный луковый

Соус красный – 500 г, лук репчатый – 100 г, масло сливочное – 20 г, специи

Лук, нарезанный кольцами, обжарить на сливочном масле, посыпать солью, сахаром, налить немного уксуса, припустить до готовности, добавить в красный соус и размешать.

Соус со свежими грибами

Красный основной соус – 800 г, грибы белые или шампиньоны – 200 г, лук репчатый – 150 г, сильно концентрированный бульон – 50 г, масло сливочное – 70 г, чеснок – 2 г, лимонная кислота – 1 г

Репчатый лук и грибы нарубить и отдельно спассеровать на сливочном масле. Пассерованные лук и грибы соединить с красным основным соусом, добавить сильно концентрированный бульон (фюме) и варить при слабом кипении 15–20 минут. Заправить соус солью, лимонной кислотой или лимонным соком, сливочным маслом, добавить мелко нарубленный чеснок и размешать.

Соус подается к мясным, рыбным и овощным блюдам.

Соус со сладким стручковым перцем

Красный основной соус – 800 г, перец стручковой сладкий – 200 г, белое виноградное вино – 100 г, уксус 3 %-ный – 75 г, маргарин сливочный – 30 г, масло сливочное – 40 г, перец горошком – 1, лавровый лист – 0,5 г, чеснок – 1 долька

Свежий (или консервированный) стручковый сладкий перец мелко нарезать и спассеровать на сливочном маргарине до готовности.

В пассерованный перец налить уксус, белое виноградное вино

и уварить жидкость до 2/3 первоначального объема, затем добавить красный основной соус и варить 15–20 минут.

В проваренный соус положить дробленый черный перец, лавровый лист, чеснок, растертый с солью, и снова кипятить 5—10 минут, затем процедить, протирая при этом перец, и заправить сливочным маслом.

Соус подается к вареному и жареному мясу, блюдам из зайца, мяса дикой козы и т. п.

Соус с сильно концентрированным бульоном и вином

Красный основной соус – 750 г, виноградное вино – 100 г, бульон (фюме) – 250 г

В горячий красный основной соус добавить сильно концентрированный бульон (фюме) и хорошо перемешать. После этого влить белое вино (рислинг) и довести до кипения. Соус процедить через частое сито или марлю.

Соус подается к жареному мясу, лангету, филе, жареной дичи.

Соус с трюфелями (сморчками)

Красный основной соус – 750 г, вино (мадера) – 100 г, трюфели – 100 г, отвар от трюфелей – 100 г, бульон (фюме) – 100 г

В готовый красный соус добавить сильно концентрированный бульон (фюме), влить отвар от трюфелей и, помешивая, кипятить на слабом огне в течение 10–12 минут. В эту смесь влить вскипяченную мадеру, положить мелко нарубленные трюфели и размешать.

Соус подается к фаршированным котлетам из домашней птицы и дичи и котлетам по-киевски, паштетам, филе и т. п.

Белые соусы

Белый соус (основной)

Первый способ

Мясной бульон – 1100 г, мука – 50 г, масло сливочное

Горячую белую пассеровку постепенно развести процеженным белым бульоном, непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков. Варить соус 45–50 минут при слабом кипении, часто помешивая лопаткой во избежание пригорания. Готовый соус

процедить.

Соус используется для приготовления производных соусов.

Второй способ

Бульон мясной – 500 г, мука пшеничная – 20 г, масло сливочное – 40 г, лук репчатый – 20 г

Измельченные ароматические коренья обжарить с маслом на сковороде или в котелке, насыпать пшеничную муку и, помешивая, нагреть до желтоватого цвета. Затем постепенно залить бульоном, посыпать перцем и кипятить 15–20 минут. Процедить, добавить соль, лимонную кислоту или лимонный сок, сливочное масло и прогреть.

Подают соус к отварной телятине, птице.

Соус белый с яйцом

Соус белый – 500 г, желтки – 4 шт., сметана – 100 г.

В белый соус добавить яичные желтки, взбитые со сметаной, размешать и нагреть до 70–80 ˚С (не кипятить).

Этот соус можно заправить лимонной кислотой, сухим белым вином и сливочным маслом.

Соус подают к отварной птице, телятине, паровым котлетам.

Паровой соус

Первый способ

Белый соус – 900 г, масло сливочное – 100 г, вино сухое белое – 100 г, лук – 40 г, петрушка (корень) – 30 г, сельдерей – 30 г, лимонная кислота – 1 г, перец молотый – 1 г

В белый соус добавить мелко нарезанную петрушку, сельдерей, репчатый лук, спассерованный на масле, и варить 10–20 минут. После этого добавить лимонный сок или лимонную кислоту, соль, молотый перец (лучше белого цвета), процедить и заправить сливочным маслом.

Для улучшения вкуса в соус во время его варки можно добавить сухое белое вино (100 г), свежие шампиньоны (50 г) или отвар из них.

Соус подается к вареным и припущенным мясным блюдам – курам, цыплятам, телятине, котлетам из телятины, кур, дичи и т. п.

Второй способ

Белый соус – 900 г, масло сливочное – 125 г, лимонная кислота – 1 г, перец молотый – 0,5 г

В белый рыбный соус положить сливочное масло кусочками по 10–12 г и вымешивать до тех пор, пока масло не соединится с соусом. Затем соус заправить лимонным соком (или лимонной кислотой), перцем, солью и процедить через салфетку или марлю.

Для улучшения вкуса в соус при варке можно добавить сок от шампиньонов (50 г) или вскипяченное виноградное белое вино (100 г).

Соус подается к припущенной и вареной рыбе.

Соус «Аврора»

Белый соус – 750 г, томат-пюре – 250 г, масло сливочное – 150 г, перец молотый – 0,2 г

В горячий белый соус добавить спассерованный томат-пюре, соль, молотый перец и кипятить 7—10 минут, после чего процедить через частое сито и заправить сливочным маслом. Соус предназначается для блюд из яиц, домашней птицы, дичи, а также телятины.

Белый соус с яичными желтками

Белый соус – 800 г, яйца (желтки) – 4 шт., сливки или бульон – 100 г, масло сливочное – 150 г, лимонная кислота – 1 г, мускатный орех – 1 г, перец молотый 0,5 г

Сырые яичные желтки и кусочки сливочного масла положить в глубокий сотейник, налить сливки или бульон и нагревать, непрерывно помешивая веселкой. Когда смесь нагреется до 60–7 °С°, снять посуду с плиты и, не переставая помешивать, влить горячий белый соус.

В приготовленный соус добавить соль, перец, лимонный сок или лимонную кислоту, мускатный орех в порошке, размешать, а затем процедить.

Соус подается к мясным вареным и припущенным блюдам – баранине, телятине, курам, цыплятам, дичи.

Ароматный соус с вином и грибами

Масло сливочное – 50 г, грибы белые – 150 г, вино полусухое белое – 50 г, бульон – 50 г, сок томатный – 500 г, мука – 20 г.

Растопить в сотейнике или на сковороде масло, положить грибы, нарезанные ломтиками, и обжаривать их в течение 5

минут. Всыпать в сотейник муку и пассеровать вместе с грибами, потом влить бульон, томатный сок и вино. Варить на слабом огне 15 минут. Соус подают к говядине, свинине и дичи.

Соус раковый

Соус белый (основной) – 500 г, отвар из раков (кальмаров) – 70 г, отвар грибной – 50 г, помидоры – 50 г, масло сливочное – 50 г, сок лимонный – 50 г

В белый основной соус добавить концентрированный отвар кальмаров или раков, грибной бульон и мелко нарубленные помидоры, заправить сливочным маслом, лимонным соком, солью и черным перцем.

Соус острый с эстрагоном

Белый соус – 800 г, уксус 9 %-ный – 100 г, яйца (желтки) – 4 шт., масло сливочное – 140 г, эстрагон – 20 г, лук репчатый – 50 г, петрушка – 20 г, перец горошком – 1 г

Мелко нашинкованные лук и петрушку, крупно раздробленный перец горошком, стебли эстрагона залить уксусом и варить в посуде, закрытой крышкой, 8—10 минут. После этого влить белый соус и продолжать варку еще 5—10 минут. Затем соус охладить до 70 °С, добавить яичные желтки, предварительно проваренные с маслом, так же, как и для яично-масляного соуса (голландского) с лимонным соком, размешать, посолить и процедить.

Соус подается к мясным жареным блюдам, а также жареным телячьим почкам.

Соусы на рыбном бульоне

Рыбные соусы приготовляют на бульонах, получаемых при варке рыбы и рыбных пищевых отходов.

Белый соус рыбный

Бульон рыбный – 1100 г, мука – 50 г, масло сливочное – 50 г

Горячую белую пассеровку, приготовленную на сливочном масле, развести горячим рыбным бульоном, предназначенным для приготовления соуса, и варить 45–50 минут. Горячий соус

посолить, после чего процедить.

Соус используется для приготовления производных соусов.

Соус бархатистый

Масло сливочное – 150 г, мука пшеничная – 50 г, бульон рыбный – 500 г, сливки – 150 г, лимонная кислота, соль по вкусу

Муку поджарить на сливочном масле до золотистого цвета. Тонкой струйкой влить рыбный бульон и, непрерывно помешивая, довести до кипения. Варить 20 минут. Снять с огня, посолить, добавить лимонную кислоту и взбитые сливки.

Соус «Белое вино»

Белый соус – 900 г, масло сливочное – 100 г, лук репчатый – 40 г, петрушка – 30 г, яйца (желтки) – 4 шт., вино виноградное белое – 100 г, кислота лимонная – 1 г, перец молотый 0,2 г

Петрушку (корень) и репчатый лук мелко нарезать, спассеровать, положить в белый рыбный соус и варить при слабом кипении 30–35 минут.

Перед окончанием варки в соус добавить вскипяченное белое виноградное вино (лучше рислинг); затем, прекратив нагревание, охладить соус до 7 ˚С˚, добавить сырые яичные желтки, предварительно проваренные с кусочками сливочного масла; при этом соус надо непрерывно помешивать, чтобы желтки не свернулись. Одновременно в соус положить соль, молотый перец, лимонный сок или лимонную кислоту. После этого соус процедить.

Соус подается к припущенной и вареной рыбе.

Соус-рассол

Белый соус – 850 г, огуречный рассол – 100 г, вино виноградное белое – 50 г, масло сливочное – 100 г, перец молотый – 0,1 г

В белый рыбный соус в конце варки добавить белое виноградное вино, прокипяченный, процеженный огуречный рассол и варить в течение 8—10 минут. Готовый соус заправить солью, молотым перцем, сливочным маслом и процедить.

Соус подается к припущенной и вареной рыбе.

Раковый соус на белом соусе

Белый соус – 850 г, масло сливочное – 100 г, масло раковое – 50 г, вино виноградное белое – 100 г, лук репчатый – 50 г, белые коренья – 60 г, перец молотый – 1 г, лимонная кислота – 1 г

В белый рыбный соус добавить мелко нарезанные белые коренья и репчатый лук и варить 25–30 минут при слабом кипении. Перед окончанием варки в соус влить вскипяченное белое сухое виноградное вино, положить соль, молотый перец, лимонную кислоту, а затем, прекратив кипячение, добавить при быстром непрерывном помешивании кусочки сливочного и ракового масла. Готовый соус следует процедить. Соус подается к припущенной и вареной рыбе – судаку, лососю, белорыбице, сигу, форели.

Белый соус с яйцом

Белый соус – 700 г, яйца – 8 шт., лимонная кислота – 2 г, зелень петрушки – 20 г, перец молотый – 1 г

В белый рыбный соус добавить рубленые или мелко нашинкованные сваренные вкрутую яйца, лимонную кислоту или сок лимона, измельченную зелень петрушки, соль и перец молотый. Все это тщательно размешать.

Соус подается к припущенной и вареной рыбе.

Соус по-матросски

Бульон рыбный – 800 г, мука – 40 г, масло сливочное – 100 г, морковь – 32 г, лук репчатый – 34 г, петрушка – 19 г, томат-пюре – 320 г, анчоусы – 100 г, вино белое – 100 г, грибы белые или шампиньоны – 100 г, лук-севок – 100 г

Коренья и репчатый лук, нарезанный соломкой, пассеровать на сливочном масле до тех пор, пока овощи не сделаются мягкими. Затем соединить с томатным соусом, отваром от шампиньонов и варить в течение 15–20 минут.

Готовый соус процедить, протереть овощи и добавить вареные белые грибы или шампиньоны, нарезанные ломтиками, лук саженец, спассерованный на сливочном масле, и довести до кипения. После этого в соус добавить вино, протертые анчоусы, масло и размешать.

Соус подается к припущенным и вареным рыбным блюдам.

Томатные соусы

Томатный соус на основе рыбного соуса

Белый соус – 500 г, сливочное масло – 25 г, томат-пюре – 500 г, лук репчатый – 40 г, морковь – 40 г, петрушка – 30 г, лимонная кислота – 0,5 г, сахар – 10 г, молотый красный перец – 1 г, лавровый лист – 0,2 г, перец горошком – 0,5 г

В белый рыбный соус положить томат-пюре, спассерованный с кореньями и луком, лавровый лист, перец горошком и варить при слабом кипении 25–30 минут, периодически помешивая.

По окончании варки в соус добавить соль, сахар, молотый красный перец, лимонный сок или лимонную кислоту, после чего

соус процедить.

Соус используется для приготовления томатных соусов с вином, овощами, грибами и др.

Томатный соус на основе белого соуса

Мясной бульон – 500 г, масло сливочное – 50 г, мука – 25 г, морковь – 40 г, лук – 40 г, петрушка (корень) – 30 г, томат-пюре – 500 г, сахар – 10 г, лимонная кислота 0,5 г, перец горошком – 1 г, лавровый лист 0,5 г

Горячую белую пассеровку, приготовленную на сливочном масле, развести белым или коричневым бульоном, затем добавить пассерованный кореньями и луком томат-пюре, сахар, лимонную кислоту и варить 25–30 минут. Соус процедить, нагреть до кипения и заправить маслом.

Соус подается к некоторым мясным блюдам; соус, не заправленный сливочным маслом, служит основой для приготовления томатных соусов с различными продуктами, приправами, вином и без вина.

Соус острый с томатом

Томатный соус – 350 г, соус острый с эстрагоном – 750 г, красный острый перец 0,01 г

Томатный соус выпарить на 1/3 первоначального объема и смешать с соусом острым с эстрагоном; можно добавить красный перец.

Соус подается к жареным телячьим почкам и к мясным жареным блюдам.

Томатный соус с вином

Томатный соус – 900 г, вино сухое белое – 100 г, масло сливочное – 70 г

Готовый томатный соус нагреть до кипения, влить в него виноградное сухое белое вино и заправить сливочным маслом.

Соус подается к жареной свинине, мясным котлетам и биточкам, а также к жареному мясу – филе, лангету и другим блюдам.

Томатный соус с грибами

Томатный соус – 700 г, масло сливочное – 40 г, масло подсолнечное[3]*– 50 г, грибы белые или шампиньоны – 150 г, вино белое – 100 г, лук репчатый – 200 г, чеснок – 3 г, перец горошком – 1 г*

Мелко нашинкованный репчатый лук спассеровать, а свежие грибы (белые или шампиньоны) нарезать тонкими ломтиками и поджарить на подсолнечном масле, положить их в горячий томатный соус, влить вино, добавить перец горошком и варить 10–15 минут. В готовый соус добавить мелко нарубленный чеснок и заправить сливочным маслом.

Соус подается к филе, лангету, мясным котлетам, биточкам, антрекоту, вареному мясу, а также к блюдам из телятины и домашней птицы.

Томатный соус с овощами

Томатный соус – 700 г, вино белое – 100 г, масло сливочное – 120 г, морковь – 140 г, петрушка – 60 г, лук репчатый – 140 г, перец горошком – 2 г, лавровый лист – 0,5 г

Морковь, петрушку и лук нарезать мелкими кубиками, примерно размером 1–2 мм, и спассеровать на масле. В пассерованные овощи влить белое вино, положить лавровый лист, перец горошком и уварить вино на 2/3 первоначального объема. Смесь соединить с томатным соусом и варить 15–20 минут; заправить сливочным маслом.

Соус подается к припущенным и вареным рыбным блюдам, ракам, раковым шейкам и крабам.

Томатный соус с грибами и овощами

Томатный соус – 700 г, бульон (фюме) – 50 г, масло подсолнечное – 60 г, масло сливочное – 30 г, грибы белые свежие – 150 г, лук репчатый – 250 г, перец стручковый сладкий – 75 г, морковь – 10 г, петрушка – 20 г, эстрагон – 5 г, шпинат – 10 г, чеснок – 3 г

Морковь, петрушку, стручковый сладкий перец и репчатый лук нашинковать соломкой; грибы нарезать тонкими ломтиками. Подготовленные овощи спассеровать, а грибы обжарить на подсолнечном масле отдельно. После этого грибы и овощи соединить, залить томатным соусом, добавить сильно концентрированный бульон (фюме) и варить при слабом кипении 15–20 минут. За 2–3 минуты до окончания варки в соус положить

мелко нарезанные листья эстрагона и шпината, а по окончании варки положить соль, мелко рубленный чеснок и сливочное масло.

Соус подается к вареным овощам и мясным бульонам.

Томатный соус натуральный

Томат-пюре – 800 г, бульон (фюме) – 200 г, сливочное масло – 150 г, сахар – 10 г, перец молотый – 1 г

Томат-пюре и сильно концентрированный бульон проварить. Когда смесь приобретет консистенцию густых сливок, заправить сливочным маслом, сахаром, солью и молотым перцем. Заправленный соус кипятить нельзя во избежание отделения масла от томата (отмасливания).

Соус подается к жареной свинине, филе, лангету, мясным котлетам и биточкам.

Томатный соус из свежих помидоров

Помидоры – 1500 г, масло сливочное – 300 г, перец молотый – 1 г

Помидоры свежие перебрать, удалить плодоножки, вымыть в холодной воде, нарезать на дольки и припустить в собственном соку, протереть через сито, уварить до консистенции густых сливок, заправить сливочным маслом, солью и молотым перцем. После заправки соус кипятить нельзя.

Соус подается к мясным жареным блюдам и используется для заправки макарон и рассыпчатого риса.

Томатный соус русский

Томатный соус – 700 г, масло сливочное – 70 г, морковь – 60 г, петрушка – 40 г, грибы белые – 75 г, соленые огурцы – 50 г, оливки – 60 г, каперсы – 30 г, хрящи – 75 г

В томатный рыбный соус положить гарнир: морковь, петрушку, соленые огурцы, вареные хрящи осетровых рыб, белые свежие грибы, оливки, каперсы.

Морковь и петрушку нарезать мелкими брусочками и припустить. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать ромбиками и отварить. Вареные хрящи осетровых рыб, белые свежие грибы нарезать ломтиками. Если используют

маринованные грибы, то их после нарезки нужно залить горячей водой и кипятить в течение 5–6 минут для удаления излишней кислотности. Оливки перебрать и вырезать косточки. Каперсы отделить от рассола, удалить плодоножки.

Подготовленный гарнир смешать, хранить в холодном и по мере спроса прогревать в горячем подсоленном бульоне, а при подаче соединить с соусом. Соус подается к припущенной и вареной рыбе.

Соус томатный (холодный)

Бульон – 200 г, томат-пюре – 100 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 50 г, чеснок – 3 дольки, мука – 20 г, соль, черный молотый перец и сахар – по вкусу

Лук мелко рубят, обжаривают на растительном масле, в конце жарки добавляют томатное пюре и жарят до окрашивания жира, а затем добавляют муку, перемешивают и прогревают 5–7 минут.

К обжаренным продуктам добавляют бульон, соль, сахар.

Соус проваривают 10–15 минут, заправляют перцем, мелко нарубленным чесноком и охлаждают.

Соусы на грибном бульоне

Грибной соус

Грибы сушеные – 50 г, мука – 38 г, масло подсолнечное или топленое – 100 г, лук – 300 г

Горячую белую пассеровку развести грибным бульоном, хорошо размешать, посолить, кипятить 7—10 минут, после чего добавить вареные мелко нарубленные или нашинкованные грибы и пассерованный лук.

Соус подается к блюдам из картофеля.

Грибной соус с луком и томатом

Грибной соус – 850 г, томат-пюре – 140 г, масло подсолнечное или сливочное – 30 г, перец горшком– 0,5 г, лавровый лист– 0,2 г

Готовый грибной соус соединить с пассерованным томатом-пюре, добавить перец горошком, лавровый лист и варить 10–15 минут.

Соус подается к картофельным и крупяным котлетам, биточкам, крокетам, картофельному рулету.

Грибной соус кисло-сладкий

Грибной соус – 800 г, чернослив – 50 г, изюм – 20 г, сахар – 15 г, томат-пюре – 110 г, уксус 9 %-ный – 10 г

В грибной соус добавить перебранный и хорошо промытый изюм, чернослив без косточек, сахар, пассерованное томат-пюре, уксус и кипятить 10–15 минут. В этот соус уксуса можно не добавлять.

Соус подается к котлетам, биточкам, крокетам из картофеля, а также из круп.

Сметанные соусы

Основные сметанные соусы приготовляют натуральными, то есть из сметаны с белой пассеровкой или из сметаны с добавлением белого соуса.

Сметанный соус

Сметана – 1000 г, мука – 50 г, масло сливочное – 50 г, перец молотый– 0,25 г

В сметану, нагретую до кипения, добавить белую пассеровку (без жира), тщательно размешать, положить соль и перец молотый. Готовый соус процедить.

Соус подается к мясным, овощным, рыбным блюдам и горячим закускам. Сметанный соус используется также при изготовлении сметанных соусов с различными наполнителями.

Сметанный соус на белом соусе

Белый бульон – 750 г, мука – 50 г, масло сливочное – 50 г, сметана – 250 г, перец молотый 0,25 г

В белый соус, приготовленный на мясном или рыбном бульоне, влить сметану (норма сметаны может колебаться в пределах от 150 до 500 г на 1 кг соуса, в соответствии с этим будет изменяться и норма бульона), добавить соль, молотый перец, прокипятить и процедить.

Соус подается к мясным, овощным, рыбным блюдам;

используется для приготовления производных соусов.

Сметанный соус с луком

Сметанный соус – 800 г, лук репчатый – 300 г, масло сливочное – 30 г, соус «Краснодарский» – 40 г

Мелко нашинкованный репчатый лук спассеровать на масле до готовности, соединить с горячим сметанным соусом и варить 5–7 минут. Затем добавить соль, соус «Краснодарский» и размешать.

Соус подается к лангету, изделиям из котлетной массы и др.

Сметанный соус с томатом и луком

Сметанный соус – 750 г, лук репчатый – 300 г, масло сливочное – 30 г, томат-пюре – 100 г

Репчатый лук мелко нарубить, спассеровать на масле до полуготовности, добавить томат-пюре, соль и продолжать пассеровать в течение 5–7 минут. После этого смесь соединить со сметанным соусом и варить при слабом кипении в течение 10–15 минут.

Соус подается к тефтелям, голубцам, фаршированной капусте и другим блюдам.

Сметанный соус с хреном

Сметанный соус – 800 г, масло сливочное – 20 г, уксус 9 %-ный – 75 г, хрен (корень) – 200 г, перец горошком – 1 шт., лавровый лист – 0,5 г

В натертый хрен, слегка спассерованный на масле, так, чтобы цвет его не изменился, положить перец горошком, лавровый лист, влить уксус и прокипятить. После этого смесь соединить со сметанным горячим соусом, посолить и варить 5–7 минут.

Соус подается к вареному мясу, солонине, языку, а также используется при запекании мяса.

Сметанный соус с паприкой

Сметанный соус – 900 г, томат-пюре – 100 г, масло сливочное – 50 г, паприка – 10 г

В сметанный соус положить спассерованный томат-пюре, добавить соль, паприку и кипятить 5–7 минут. После окончания варки соус процедить.

Соус используется при изготовлении говядины, баранины, телятины и домашней птицы.

Сметанный соус для фруктовых салатов

Сметана – 800 г, ягоды (малина или клубника) – 100 г, апельсины – 2 шт., лимон – 1 шт., ликер – 40 г, сахар – 80 г, корица – 1 г

Ягоды после удаления плодоножек промыть в холодной воде и выложить на решето или в дуршлаг для того, чтобы стекла вода, затем протереть через частое сито. С лимона и апельсина срезать кожицу (цедру). Сок отжать, а цедру мелко нашинковать, ошпарить и охладить.

Полученные соки (ягодный, лимонный и апельсинный) и цедру соединить со сметаной, добавить сахар, толченую корицу, ликер и хорошо перемешать.

Этим соусом заправляют только охлажденные продукты.

Соус подается к салатам из апельсинов, мандаринов, дыни, арбуза с фруктами.

Сметанный соус для овощных салатов

Сметана – 800 г, уксус 3 %-ный – 150 г, сахар – 80 г, перец молотый – 0,8 г

Уксус влить в посуду, добавить сахар, соль, молотый перец и хорошо размешать лопаткой. Полученную смесь соединить со сметаной перед подачей.

Соус подается к салатам из овощей, фруктов, цветной капусты, грибов с овощами и т. п.

Соус сметанный острый

Сметана – 200 г, уксус – 50 г, сахар – 10 г, яйца – 2 шт.

Уксус влить в посуду, добавить сахар, соль, молотый перец и хорошо перемешать деревянной ложкой. Полученную смесь соединить со сметаной и протертыми белками сваренных яиц. Хорошо взбить и заправить соком из свежих овощей, фруктов. Соль добавляют по вкусу.

Уксус можно заменить мелко нарубленными каперсами.

Соус сметанный с хреном и яблоками

Сметана – 200 г, хрен – 50 г, яблоки – 50 г, лимон – 50 г

Корень хрена обмыть, очистить от кожицы, натереть на мелкую терку.

Яблоки обмыть, обсушить, очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть, смешать с хреном и сметаной. Добавить соль, сахар, лимонный сок или очищенный от корки мелко нарезанный лимон, тщательно взбить. Лимон можно заменить лимонной кислотой. Соль, сахар по вкусу.

Соус сметанный с луком

Соус сливочный – 500 г, лук репчатый – 30 г, масло сливочное – 25 г

Нарезанный кольцами лук обжарить на сливочном масле и смешать со сметанным соусом. Для остроты можно добавить ложку соуса «Краснодарский». Подают к изделиям из рубленой говядины.

Соус сметанный с томатом

Соус сметанный – 500 г, лук репчатый – 30 г, масло сливочное – 30 г, томат-пюре – 50 г

Мелко нарезанный лук поджарить с томатом-пюре на сливочном масле, добавить сметанный соус и прокипятить 5 минут, после чего процедить.

Подается к жареным мясным, рыбным и овощным блюдам.

Соус сметанный с хреном

Соус сметанный – 500 г, хрен – 100 г, масло сливочное – 30 г, сахар – 10 г, специи

Мелко натертый хрен слегка поджарить на сливочном масле, добавить уксус, перец, лавровый лист, соль, сахар и припустить 5 минут. Затемдобавить сметанный соус и прокипятить.

Подают соус с отварной говядиной, бараниной, козлятиной.

Молочные соусы

Молочные соусы приготовляют из молока и белой пассеровки с добавлением специй. В зависимости от назначения молочные соусы могут быть различной густоты.

Молочный соус (основной)

Для густого соуса: *молоко – 900 г, мука – 120 г, масло сливочное – 120;*

для соуса средней густоты: *молоко – 1000 г, мука – 90 г, масло сливочное – 90 г;*

для жидкого соуса: *молоко – 1000 г, мука – 50 г, масло сливочное – 50 г, сахар – 10 г*

Белую горячую пассеровку развести горячим молоком, непрерывно помешивая веселкой, положить соль и кипятить 5–7 минут. В соус средней густоты можно добавить сырые яичные желтки (3–4 шт. на 1 кг соуса), а в жидкий соус кроме соли положить сахар.

Соус густой используют как начинку для фаршированных котлет из филе кур или дичи, крокетов и т. п.; соус средней густоты употребляют для запекания овощей, мяса и рыбы; жидкий соус подают к горячим овощным и крупяным блюдам.

Если соус подается к крупяным или творожным блюдам, в него можно добавить ванилин.

Соус из уксуса, зелени и яиц на сливках

Сливки – 200 г, горчица – 20 г, уксус 3 %-ный – 10 г, сахар – 10 г, соль – 5 г, зелень укропа или петрушки

Яйца варят вкрутую, охлаждают и отделяют белки от желтков. Желтки разминают ложкой, смешивают с горчицей, уксусом, солью и сахаром, вводят во взбитые сливки вместе с мелко нарезанной зеленью, нарубленным белком яйца и перемешивают.

Молочный соус сладкий

Молоко – 1000 г, мука – 40 г, масло сливочное – 40 г, сахар – 120 г, ванилин – 0,1 г

Приготавливают этот соус так же, как соус молочный жидкий

(64), но добавляют в него больше сахара и ванилина, предварительно растворенного в небольшом количестве горячей воды.

Молочный соус с луком

Первый способ

Молоко – 800 г, бульон мясной – 150 г, мука – 40 г, масло сливочное – 40 г, лук репчатый – 250 г, перец красный острый 0,01 г

Мелко нашинкованный репчатый лук спассеровать на масле так, чтобы цвет его не изменился. Затем в пассерованный лук налить небольшое количество бульона и припустить до готовности в посуде, закрытой крышкой.

Бульон с луком соединить с молочным соусом средней густоты (64) и варить 5–7 минут, после чего положить соль, красный острый перец.

Заправленный соус размешать, протереть и прогреть с добавлением горячего молока.

Соус подается к жареной баранине, котлетам и т. п.

Второй способ

Молоко – 600 г, бульон мясной – 300 г, мука – 40 г, масло сливочное – 40 г, лук репчатый – 200 г, мускатный орех 0,2, перец красный острый 0,01 г или молотый белый 0,1 г

Репчатый лук, крупно нарезанный, сварить в молоке. Затем лук вынуть из отвара и изрубить; приготовить белую пассеровку из муки и масла, развести молочным отваром и влить бульон, добавить перец, соль, мускатный орех, размешать и варить в течение 5–7 минут, после чего процедить через частое сито. В процеженный соус положить рубленый лук и дать вскипеть.

Соус подается к жареному кролику, отварной домашней птице, отварному мясу и т. п.

Молочный соус с сыром

Молочный соус – 650 г, бульон – 250 г, сыр – 100 г, масло сливочное – 50 г, перец красный– 0,01 г

Густой молочный соус (64) развести бульоном. Положить в соус тертый сыр (советский, швейцарский и т. п.) и тщательно перемешать.

Заправить сливочным маслом, солью и красным перцем.

Молочный соус с раковым маслом

Молочный соус – 300 г, бульон рыбный – 500 г, сливки – 150 г, масло раковое – 100 г, трюфели – 150 г, перец красный острый – 0,1, лимон – 1 шт.

В молочный соус постепенно вливать рыбный бульон, сваренный с трюфелями, и нагревать до кипения, помешивая лопаткой; через 5–7 минут влить вскипяченные сливки, положить соль, красный острый перец и размешать. Соус процедить через частое сито или марлю, заправить раковым маслом (88) и лимонным соком или лимонной кислотой.

Этот соус можно готовить без трюфелей.

Соус подается к отварным и припущенным рыбным блюдам.

Молочный соус с мадерой

Сливки или молоко – 700 г, яйца (желтки) – 7 шт., масло сливочное – 100 г, бульон (фюме) – 150 г, мадера – 100 г, красный перец – 1 г

Сырые яичные желтки смешать с холодным молоком или сливками и нагреть на плите или водяной бане, непрерывно помешивая венчиком, не доводя смесь до кипения. Когда масса загустеет, снять ее с огня, добавить сильно концентрированный бульон, прокипяченную мадеру, заправить солью и красным перцем. Затем соус процедить через салфетку, прогреть, помешивая, и заправить сливочным маслом.

Соус подается к дичи, домашней птице, раковым шейкам.

Яично-масляные соусы

Яично-масляные соусы, также называемые еще голландскими, приготовляют из сливочного масла, сырых или сухих яичных желтков с добавлением лимонного сока или лимонной кислоты и соли. Сухие желтки перед использованием просеивают через частое сито и смешивают с пятикратным количеством холодной воды (на 100 г порошка – 0,5 л воды), тщательно растирая до получения однородной массы.

При изготовлении яично-масляных соусов возможен распад эмульсии из масла и желтков (отмасливание), вследствие чего вкус и внешний вид соуса ухудшается, соус становится непригодным для подачи к кулинарному изделию.

Для предупреждения свертывания желтков, ведущего к

отмасливанию соуса, необходимо в смесь до ее проваривания добавлять холодную воду (соответственно раскладке).

При проваривании температура соуса должна быть не выше 7 °С. Проваривают соус на плите или водяной бане, причем температура воды должна быть в пределах 85–9 °С. Во время варки необходимо непрерывно помешивать соус венчиком.

Яично-масляный соус иногда приготовляют с молочным или белым соусом. Для этого в готовый соус добавляют 25–30 % молочного или белого соуса. Такой соус имеет более приятный вкус, цвет его слегка желтоватый.

Яично-масляный соус с лимонным соком

Масло сливочное – 800 г, вода – 100 г, яйца (желтки) – 12 шт., лимон – 2 шт. или лимонная кислота – 2 г

Первый способ

В глубокий сотейник влить сырые яичные желтки и холодную воду, добавить нарезанное кусочками сливочное масло и варить при непрерывном помешивании лопаткой или венчиком.

Как только смесь слегка загустеет, нагревание прекратить и заправить соус солью и лимонным соком или лимонной кислотой.

Второй способ

Яичные желтки проварить с водой, как описано выше, но без масла. Когда образуется сметанообразная масса, нагрев прекратить и, непрерывно помешивая массу, вливать в нее тонкой струйкой растопленное сливочное масло без сыворотки. Заправить соус солью и лимонным соком.

Соус можно использовать для приготовления производных соусов; его можно подать к цветной капусте, спарже, земляной груше, артишокам.

Яично-масляный соус с белым соусом

Яично-масляный соус с лимонным соком – 800 г, белый соус – 200 г, лимонная кислота – 1 г или лимон – 1 шт.

В белый соус, приготовленный на мясном бульоне, добавить яично-масляный (голландский) соус с лимонным соком, соль, лимонную кислоту, хорошо перемешать лопаткой или веселкой и процедить.

Соус подается к вареным овощным и рыбным блюдам; используется также при изготовлении производственных соусов.

Яично-масляный соус с уксусом

Масло сливочное – 600 г, яйца (желтки) – 12 шт., белый соус – 200 г, уксус 9 %-ный – 50 г, бульон – 50 г, перец горошком – 1 г

Сырые яичные желтки и белый соус налить в сотейник, поставить на слабо нагретый участок плиты или поместить на водяную баню (мармит) и взбивать смесь лопаткой. После того как смесь прогреется и слегка загустеет, вливать в нее (не переставая взбивать) тонкой струей растопленное сливочное масло и уксус; последний предварительно вскипятить с черным крупно дробленным перцем и дать настояться 1 час.

Когда все масло и уксус будут соединены с желтками и масса загустеет, развести ее мясным, рыбным бульоном, овощным отваром или сливками, либо горячей водой. Затем соус посолить и процедить.

Соус подается к жареной рыбе, мясу (филе, лангету) и почкам.

Яично-масляный соус с сыром

Яично-масляный соус – 500 г, молочный соус жидкий – 400 г, бульон рыбный – 100 г, сыр – 100 г, лимон – 1 шт.

Яично-масляный соус соединить с рыбным бульоном, добавить жидкий молочный соус без сахара, лимонный сок, соль, сыр, измельченный на терке, и хорошо размешать.

Соус подается к припущенной рыбе, особенно рекомендуется к камбале и сому.

Яично-масляный соус с томатом

Яично-масляный соус – 900 г, томат-пюре – 150 г, лимон – 1 шт., перец молотый – 0,1 г

Томат-пюре уварить до консистенции томатной пасты, затем соединить с яично-масляным (голландским) соусом и, тщательно размешивая, заправить солью, молотым перцем, лимонным соком.

Этот соус подается к вареным, припущенным и жареным рыбным блюдам.

Яично-масляный соус со взбитыми сливками

Яично-масляный соус – 900 г, сливки 25–30 %-ной жирности – 150 г

В яично-масляный (голландский) соус при его подаче добавить густые взбитые сливки, размешивая веселкой до получения однородной массы.

Этот соус, как правило, подается к цветной капусте, спарже, артишокам, а также к припущенной или вареной рыбе.

Горчичный соус

Яично-масляный соус – 1000 г, горчица – 50 г

В яично-масляный (голландский) соус добавить готовую столовую горчицу и хорошо размешать.

Соус подается к жареной рыбе осетровых пород.

Раковый соус

Масло сливочное – 450 г, масло раковое – 150 г, яйца (желтки) – 12 шт., лимон – 2 шт.

Сырые яичные желтки и кусочки сливочного и ракового масла проварить на водяной бане (мармите) при температуре воды не выше 8 ˚С˚ до загустения, непрерывно размешивая, затем добавить лимонный сок или лимонную кислоту, перемешать; готовый соус процедить.

Соус подается к отварным припущенным рыбным блюдам.

Петрушечный соус

Масло сливочное – 700 г, яйца – 340 г (8 шт.), зелень петрушки – 20 г, лимонная кислота – 2 г

В растопленное сливочное масло добавить мелко нарезанные или рубленые вареные яйца, соль (если масло несоленое), лимонную кислоту или лимонный сок, мелко нарезанную зелень петрушки и перемешать.

Соус подается к блюдам из отварной рыбы.

Сухарный соус

Масло сливочное – 900 г, сухари пшеничные – 200 г, лимонная кислота – 2 г

Сливочное масло растопить, отделить от отстоя, процедить, добавить поджаренные молотые сухари, лимонную кислоту или лимонный сок, соль и размешать.

Соус подается к вареным овощам, цветной, брюссельской, белокочанной капусте, спарже, артишокам и т. п.

Апельсиновый соус

Яично-масляный соус – 1000 г, апельсины – 2 шт., перец молотый белый – 0,1 г

В яично-масляный (голландский) соус влить слегка подогретый сок апельсина, одновременно положить натертую цедру апельсина, соль, молотый перец и осторожно перемешать. Соус предназначается для овощных блюд.

Соус каперсовый

Яично-масляный (голландский) соус – 1000 г, каперсы (без рассола) – 200 г

В яично-масляный (голландский) соус положить прогретые каперсы в целом виде. Соус подается к вареным и жареным рыбным блюдам.

Яичный соус сладкий

Яйца – 200 (5 шт.), желтки – 75 г (5 шт.) сахар – 300 г, вино белое – 500 г, лимон – 1 шт.

Яйца и яичные желтки тщательно смешать с сахарным песком, столовым белым вином, тонко срезанной с лимона цедрой и проварить на слабом огне, непрерывно взбивая металлическим веничком. Когда соус увеличится в объеме в 2–3 раза (превратится в пышную пену) и температура его достигнет 70–75 С°, из соуса удалить цедру. Яичный сладкий соус можно хранить не более 10–15 минут, иначе пена опадет и соус станет жидким.

Соус подается к пудингам, шарлоткам, спарже, артишокам, земляной груше и т. п.

Соус яичный на белом вине

Белое вино – 125 г, желтки – 3–4 шт., сахар – 60–80 г, лимонная цедра.

Желтки растереть с сахаром. К желткам постепенно подливать горячее вино. Взбивать на пару, пока соус не загустеет, приправить по вкусу лимонной цедрой. Соус сразу же подавать на стол, чтобы пена не осела.

Этот соус можно подать к пудингу или запеканке.

Соус яично-ванильный

Молоко – 500 г, желтки – 2 шт., сахар – 70 г, ваниль

Желтки растереть с сахаром добела, а молоко вскипятить с ванилью.

Продолжая растирать желтки, подливать понемногу горячее молоко. Посуду с желтками при этом лучше держать на паровой бане. Когда все молоко соединится с желтками, соус варить до сгущения, но не кипятить.

Холодные соусы

Холодные соусы подают к холодным блюдам из рыбы, раков, дичи и овощей. К ним относится также соус-майонез. Майонез с корнишонами, зеленью подают также к жареным горячим рыбным блюдам.

В группу холодных соусов входят также овощные маринады, заправки для салатов и сельди.

Соус-хрен с уксусом

Хрен (корень) – 300 г, уксус 9 %-ный – 250 г, вода – 450 г, сахар – 20 г, соль – 20 г

Очищенный промытый хрен измельчить на терке или пропустить черезх мясорубку, затем слегка порубить ножом, положить в посуду, залить кипятком, закрыть посуду крышкой. Когда хрен остынет, добавить уксус, соль, сахар и размешать.

Соус подается к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам.

Соус-хрен с уксусом и свеклой

Хрен – 200 г, уксус 3 %-ный – 100 г, сок свекольный или свекла

отварная – 50 г, соль, сахар по вкусу

Натертый хрен соединяют с уксусом, солью, сахаром, в конце вливают свекольный сок (сырую свеклу натирают на мелкой терке и отжимают через марлю) или добавляют натертую вареную свеклу и размешивают.

Соус-хрен с уксусом и морковью

Хрен – 200 г, уксус 3 %-ный – 100 г, сок морковный или морковь отварная – 50 г, соль, сахар по вкусу

Этот соус готовят так же, как соус-хрен с уксусом и свеклой.

Соус хрен со сметаной

Хрен – 200 г, сметана – 200 г, лимон – 20 г, соль, сахар по вкусу

Сметану соединяют с хреном, солью, сахаром и заправляют соком лимона.

Соус подается к холодному отварному поросенку и к мясному студню.

Маринад из овощей с томатом

Морковь – 350 г, петрушка или сельдерей – 50 г, лук репчатый или порей – 250 г, томат-пюре – 300 г, бульон – 300 г, масло подсолнечное – 100 г, уксус 3 %-ный – 300 г, сахар – 35 г, перец горошком – 1 г, лавровый лист – 1 г, гвоздика – 1 г, корица – 1 г

Коренья нарезать соломкой, тонкими кружочками (или, говоря кулинарным языком, *накарбовать*), а лук – кольцами или полукольцами. Все это спассеровать на подсолнечном масле, добавить томат-пюре и продолжать пассерование 10–15 минут. Затем влить уксус, рыбный бульон, положить соль, сахар, лавровый лист, перец горошком, гвоздику, корицу и кипятить 15–20 минут. Готовый соус-маринад из овощей с томатом охладить.

Подается к холодной жареной и вареной рыбе.

Маринад из овощей без томатов

Морковь – 350 г, петрушка или сельдерей – 50 г, лук репчатый или лук порей – 250 г, рыбный бульон – 300 г, картофельный

крахмал – 20 г, масло подсолнечное – 100 г, уксус 3 %-ный – 300 г, сахар – 35 г, перец горошком – 1 г, лавровый лист – 1 г, гвоздика – 1 г, корица – 1 г

Приготовить этот маринад так же, как и маринад из овощей с томатом, но вместо томата добавить картофельный крахмал, разведенный холодной водой, и довести маринад до кипения, после чего охладить. Маринад можно приготовить с добавлением свеклы; свекла придает маринаду красноватую окраску.

Подается к холодной жареной и вареной рыбе.

Маринад из лука и белых кореньев

На 2 стакана рыбного бульона: лук репчатый – 50 г, петрушка, сельдерей (корень) – 70 г, масло растительное – 70 г, уксус 6 %-ный – 100 г, перец, лавровый лист, соль и сахар по вкусу

Нарезанный полукольцами репчатый лук и мелко нарезанные коренья обжаривают на растительном масле, добавляют бульон, уксус, перец горошком и тушат до мягкости лука и кореньев. В конце тушения добавляют лавровый лист и доводят маринад до вкуса солью и сахаром.

Маринад луковый с томатом

На 2 стакана рыбного бульона: лук репчатый – 500 г, масло растительное – 100 г, томат-паста – 60 г, соль, сахар и специи по вкусу

Репчатый лук, нарезанный соломкой, обжаривают на растительном масле в течение 7—10 мин, добавляют томатную пасту и жарят еще 3–5 мин. Затем вливают бульон, добавляют специи и проваривают соус до загустения. В конце варки соус маринад доводят до вкуса солью и сахаром.

Чтобы маринад получился более острым, в него можно добавить 1 столовую ложку какого-либо соуса, например «Краснодарский», «Острый» или «Краснодарский».

Маринад овощной со свеклой

На 1 стакан рыбного бульона: уксус 3 %-ный – 100 г, свекла – 100 г, морковь – 50 г, лук репчатый – 50 г, петрушка (корень) – 20 г, томат-паста – 20 г, мука – 100 г, соль, сахар, специи по вкусу

Свеклу нарезают соломкой, слегка обжаривают на

растительном масле(взяв только часть его), добавляют часть бульона, уксуса и тушат до готовности. Морковь, корень петрушки, репчатый лук, нарезанные соломкой, обжаривают на растительном масле в течение 5—10 мин., а затем тушат, добавив бульон и уксус. В конце тушения в маринад, соединив со свеклой, вводят разведенный в холодном бульоне крахмал (или муку), соль, сахар, специи и доводят его до кипения.

Свеклу для этого маринада можно также сварить в кожице до готовности, затем очистить ее, нарезать соломкой, после чего обжарить вместе с подготовленными овощами и томатом.

В соусы-маринад овощной с томатом, без томата и в соус-маринад овощной со свеклой можно добавить для своеобразия вкуса маринованные нарезанные соломкой яблоки из расчета 75—100 г яблок на 500 г соуса.

Соус-винегрет

Яйца – 6 шт., масло подсолнечное – 500 г, уксус 3 %-ный – 100 г, соус «Краснодарский» – 50 г, корнишоны – 100 г, каперсы – 80 г, лук зеленый – 100 г, зелень петрушки – 50 г, эстрагон – 50 г, перец молотый 0,1 г

Желтки яиц, сваренных вкрутую, протереть через сито и растереть в керамической или луженой посуде деревянной ложкой, постепенно добавляя подсолнечное масло. После этого в массу положить мелко нарубленные каперсы, корнишоны, зеленый лук, зелень петрушки и эстрагон. Одновременно добавить уксус, соус «Краснодарский», соль, перец.

Соус подается для блюд из субпродуктов.

Соус «Белое масло» к рыбе

Лук-шалот – 2 ст. ложки уксуса– 150 г, сливочное масло – 75 г

Положить в кастрюлю две столовые ложки измельченного лука-шалот, влить 150 г уксуса, добавить соли и перца. Дать выпариться на 3/4. Перед использованием добавить сливочное масло (75 г), взбивая соус венчиком. Соус должен быть белым и слегка пенистым. Подавать к отварной рыбе.

Горчица русская

Порошок горчицы – 280 г, растительное масло – 100 г, 9 %-ный

уксус – 200 г, 5 сахар – 125 г, вода (для заваривания горчицы) – 175 г, вода (для приготовления маринада) – 175 г, перец душистый – 0,1 г, корица – 0,3 г, гвоздика – 0,3 г, перец горький – 0,35 г, лавровый лист– 1 шт.

В воду кладут специи, доводят до кипения, проваривают 5–8 минут, после чего охлаждают, процеживают, добавляют уксус.

Горчицу просеивают через сито и, помешивая, заваривают кипятком для получения густой однородной массы. Полученную массу заливают кипятком, покрывая ее на 2–3 см, и выдерживают 10–12 часов в темном прохладном месте. Затем воду сливают, горчицу хорошо размешивают, добавляют в несколько приемов растительное масло, сахарный песок, вливают смешанный с уксусом маринад, хорошо перемешивают до получения однородной массы и перекладывают в керамическую, эмалированную или стеклянную посуду, закрывают крышкой и выдерживают горчицу 24 часа.

Готовую горчицу хранят в посуде с плотно закрытой крышкой в темном прохладном месте, используют как самостоятельную приправу для многих холодных блюд и закусок, кроме того, она входит в состав некоторых соусов и заправок для холодных блюд.

Майонезы

Вряд ли кто-либо может себе представить повседневный или праздничный стол без этого соуса. Этот уникальный, многогранный соус используется для изготовления некоторых холодных блюд, производных соусов, заправок для салатов.

Приводим классический рецепт изготовления этого соуса.

Майонез (основной)

Масло растительное – 750 г, яйца (желтки) – 90 г (6 шт.), горчица готовая – 25 г, уксус 3 %-ный – 150 г, сахар – 20 г

В сырые яичные желтки, тщательно отделенные от белков, добавить горчицу, соль и хорошо размешать лопаткой. Затем при непрерывном взбивании влить масло вначале по одной, а затем по 2–3 столовой ложки.

Масло должно иметь температуру 12–16 °С. При такой температуре растительное масло лучше эмульгируется, т. е. разбивается на мелкие шарики, которые распределяются в яичном желтке, не соединяясь между собой.

Каждую новую порцию масла вливать после того, как закончилось эмульгирование предыдущей порции. Когда все

масло будет проэмульгировано, получается густой соус, который держится хорошо на лопатке.

В приготовленный соус влить уксус, добавить сахар, хорошо размешать; уксус можно заменить лимонной кислотой или лимонным соком; после введения уксуса соус становится несколько жиже и белее.

При неправильном изготовлении или длительном хранении соуса эмульсия может разрушиться: шарики масла соединятся между собой, вследствие чего масло частично выделится на поверхность, нарушая однородность соуса, произойдет так называемое отмасливание соуса. Чтобы восстановить однородность соуса, необходимо снова разбить масло на мельчайшие шарики. Для этого желток яйца выпустить в отдельную посуду и понемногу добавлять отмаслившийся соус, все время взбивая смесь, т. е. повторяя ту же операцию, что и вначале, при изготовлении соуса.

Для получения более устойчивой эмульсии майонез следует изготовлять в миксере. При этом масло разбивается на более мелкие шарики, что затрудняет их соединение и повышает устойчивость эмульсии.

Майонез и его производные хранят в фарфоровой или эмалированной посуде.

Майонез со сметаной

Масло растительное – 560 г, сметана – 350 г, яйца (желтки) – 68 г (4 – ½ шт.), горчица столовая – 25 г, сахар – 15 г, перец молотый – 1 г

Приготовить соус «майонез», как описано выше, затем добавить в него густую сметану, сахар, соль, перец и хорошо перемешать.

Соус подается к холодным блюдам из мяса, рыбы, используется для заправки салатов и т. п.

Майонез с белым соусом

Майонез – 750 г, белый соус – 250 г

Приготовить соус «майонез», затем соединить его с охлажденным белым соусом, приготовленным на мясном или рыбном бульоне; готовый соус хорошо размешать.

Назначение соуса то же, что и соуса «майонез» со сметаной.

Майонез с корнишонами

Майонез – 750 г, соус «Краснодарский» – 40 г, корнишоны – 250 г

Корнишоны мелко нарубить, положить в приготовленный соус «майонез», добавить соус «Краснодарский» и хорошо перемешать до получения однородной массы.

Корнишоны можно полностью или частично заменить соответствующим количеством пикулей и каперсов.

Этот соус приготовляют также с майонезом на белом соусе или со сметаной.

Соус подается к холодным мясным и рыбным блюдам, а также к горячим рыбным блюдам.

Майонез с зеленью

Масло растительное – 750 г, яйца (желтки) – 90 (6 шт.), уксус 3 %-ный – 120 г, соус «Краснодарский» – 40 г, шпинат (пюре) – 100 г, эстрагон – 35 г, зелень петрушки – 15 г, укроп – 10 г, горчица столовая – 20 г, сахар – 15 г

Шпинат, зелень петрушки, укроп и эстрагон припустить в закрытой посуде при сильном кипении. Готовую зелень охладить, протереть через сито, соединить с соусом «майонез», добавить соус «Краснодарский», сахар, горчицу столовую, соль, после чего все это хорошо перемешать.

Соус подается к холодным мясным и рыбным блюдам, а также к горячим рыбным блюдам.

Майонез с томатом и луком

Майонез – 800 г, томат-пюре – 100 г, масло подсолнечное – 10 г, лук репчатый – 75 г, эстрагон – 10 г, зелень петрушки – 30 г

Томат-пюре прокипятить, охладить, затем тщательно смешать с готовым соусом «майонез», добавить мелко рубленный репчатый лук, предварительно спассерованный и охлажденный, измельченные листики эстрагона, зелени петрушки и еще раз хорошо перемешать.

Соус подается к жареной горячей и отварной холодной рыбе.

Майонез с томатом и сладким стручковым перцем

Майонез – 650 г, томат-пюре – 250 г, перец сладкий стручковый – 125 г, соус «Краснодарский» – 20 г

Томат-пюре прокипятить и, когда он стынет, хорошо перемешать с соусом «майонез». Затем добавить соус «Краснодарский», сладкий стручковый перец, который перед закладкой нужно промыть в холодной воде, обсушить на сите, удалить семена и очень мелко нарезать, добавить соль по вкусу, еще раз осторожно перемешать. Соус подается к холодным мясным и рыбным блюдам.

Майонез с желе

Мясной, куриный или рыбный бульон – 700 г, масло подсолнечное – 300 г, желатин – 20–25 г, уксус 3 %-ный – 50 г

Первый способ

В горячий мясной, куриный или рыбный бульон ввести желатин, размоченный в холодной воде. Когда желатин растворится, процедить бульон. В охлажденный, но не застывший бульон добавить подсолнечное масло и взбивать веничком до тех пор, пока не образуется густая однородная белая масса (25–30 минут). Если при взбивании масса очень быстро сделается густой, то ее следует слегка подогреть, а затем снова взбивать. Во время взбивания в соус надо добавлять уксус или лимонную кислоту.

Процесс взбивания соуса должен быть непрерывным.

Второй способ

*Майонез – 300 г, желе-бульон – 700 г*В незастывшее желе-бульон (см. первый способ) добавить майонез и тщательно взбить веничком.

Третий способ

Майонез – 300 г, желе-бульон – 450 г, соус белый – 250 г, уксус 3 %-ный – 50 г

Незастывшее желе-бульон смешать с охлажденным белым соусом, соусом «майонез», уксусом и тщательно взбить венчиком.

Соус используется для заливания холодной рыбы, филе домашней и дикой птицы.

Майонез ароматизированный

Майонез – 200–250 г, горчица – 25 г, петрушка – 20 г, укроп – 20 г, сахар – 10 г, лимон – 20 г, соль и черный молотый перец

Соус можно готовить и без горчицы. Зелень петрушки и укропа мелко нарезают, перемешивают с соусом «майонез»,

горчицей, сахаром, соком лимона и заправляют перцем и солью по вкусу.

Майонез с сельдереем

Майонез – 200–250 г, корень сельдерея отварной – 50 г, томат-пюре – 50 г

Все компоненты перемешивают до получения густого соуса.

Майонез с хреном

Майонез – 200–250 г, пюре яблочное – 50 г, хрен – 20 г, лимон – 20 г

Майонез, яблочное пюре и тертый хрен перемешивают до однородной консистенции и заправляют соком лимона.

Майонез с огурцами

Майонез – 200–250 г, огурец свежий – 50 г, лимон – 20 г

Для соуса лучше использовать мелкие огурцы с нежной кожей (корнишоны).

Можно приготовить соус и из соленых или маринованных огурцов средних размеров, очистив их от грубой кожицы и семян. Майонез соединяют с мелко нарезанными кубиками огурца, перемешивают и заправляют соком лимона.

Если соус получился кислым, то в него рекомендуется добавить 1 чайную ложку сахара.

Майонез с каперсами и огурцами

Майонез – 200–250 г, каперсы – 20 г, соус «Краснодарский» – 50 г, огурец соленый – 50 г, лимон – 20 г, сахар – 10 г

В майонез кладут нарезанные каперсы, огурцы, соус «Краснодарский» и перемешивают. Заправляют соком лимона и сахаром.

Майонез с желатином

Майонез – 200–250 г, бульон рыбный – 500 г, желатин – 15 г

Желатин замачивают в воде (в соотношении 1:8) на 1–1,5 ч до

полного набухания. Распускают набухший желатин в рыбном бульоне, доводят его до кипения, процеживают и охлаждают. Майонез соединяют с полузастывшим желе, взбивают венчиком и охлаждают.

Фруктово-ягодные соусы

Фруктовые соусы приготовляются из свежих, зрелых, отборных яблок, абрикосов, персиков, айвы и других фруктов.

Очищенные от кожицы, семян, слегка уваренные с сахаром фрукты обладают хорошим вкусом и ароматом. Они с успехом, в особенности в зимний сезон, могут заменить в соусах, приправах, киселях свежие фрукты.

Фруктовые соусы используют к крупяным и мучным блюдам, к рисовым и манным котлетам, пудингам, запеканкам, блинчикам, кашам, оладьям и т. п. Эти соусы можно добавлять в Майонез и использовать для заправки салатов.

Фруктово-ягодный соус

Черносмородиновый джем – 350 г, яблочный соус консервированный – 350 г, лук репчатый – 150 г, уксус – 25 г, апельсины – 2 шт., лимон – 1 шт., вино – 100 г, горчица – 30 г, перец и имбирь в порошке – по 0,3 г, гвоздика – 0,2 г

Черносмородиновый джем протереть через сито. Крупный репчатый лук (салатный) нарезать мелкими кубиками (3–4 мм) и прокипятить с винным уксусом. Цедру с апельсинов и лимона снять теркой, залить кипятком, охладить, слить воду, залить портвейном или мадерой и дать настояться не менее 1 часа. Подготовленные джем, лук с уксусом и цедру с вином соединить с консервированным яблочным соусом, прибавить в эту смесь апельсиновый и лимонный сок, готовую столовую горчицу, красный молотый перец, имбирь, гвоздику и все хорошо перемешать.

Соус подается к холодной жареной дичи, свинине и др.

Брусничный соус

Брусника – 500 г, вода – 1000 г, сахар – 250 г, картофельный крахмал – 10 г, вино (рислинг) – 100 г, корица – 0,1 г

Промытую бруснику залить холодной водой и сварить до мягкости, после чего отвар слить, а бруснику протереть через

сито. Брусничное пюре развести отваром, положить сахар, корицу, влить вино и дать прокипеть 5–7 минут, а затем влить разведенный холодным отваром картофельный крахмал и довести до кипения.

Соус подается к жареной индейке, курам, цыплятам, дичи, блюдам из мяса диких животных.

Яблочный соус

Первый способ

Яблоки – 600 г, вода – 350 г, сахар – 25 г

Яблоки промыть в холодной воде, нарезать, удалить семена и варить в закрытой посуде до готовности. Выкипание воды должно составить не менее 1/3 первоначального объема. Сваренные яблоки охладить и протереть через частое сито или протирочную машину. В полученное яблочное пюре положить сахар, корицу в порошке и варить в течение 10–12 минут, помешивая лопаткой. Перед подачей взбить соус венчиком.

Соус подается в горячем виде к жареному гусю, утке, мясу.

Второй способ

Яблоки – 600 г, вода – 300 г, сахар – 150 г, картофельный крахмал – 300 г, корица 0,1 г

Подготовленные яблоки (см. выше) положить в посуду, влить воду (1/3 нормы), закрыть крышкой, припустить до готовности и протереть через сито или протирочную машину.

В полученное яблочное пюре положить сахар, влить оставшуюся (2/3 нормы) воду и кипятить. Через 5–7 минут добавить при быстром помешивании лопаткой картофельный крахмал, заранее разведенный охлажденной водой, и довести до кипения.

Подать соус холодным или горячим.

Этот соус можно приготовить из сушеных яблок.

Соус подается к кашам, запеканкам из риса, пшена, макаронных изделий, пудингам, блинчикам, круту с фруктами.

Соус из свежих ягод

Свежие ягоды – 350 г, вода – 900 г, сахар – 150 г, картофельный крахмал – 30 г

Свежие ягоды (клубнику или малину) перебрать и протереть через сито. В ягодное пюре положить сахар, влить воду, нагреть до кипения, затем добавить картофельный крахмал, разведенный

охлажденным отваром. Подать соус холодным или горячим.

Соус подается к кашам, запеканкам, пудингам, блинчикам.

Абрикосовый соус

Первый способ

Курага – 200 г, вода – 800 г, сахар – 300 г

Сушеные абрикосы перебрать, удалить посторонние примеси, промыть, положить в кастрюлю и залить холодной водой. Через 2–3 часа, когда абрикосы набухнут, варить их в той же воде, в которой они были замочены. При варке посуда должна быть закрыта крышкой. Сваренные абрикосы протереть через частое сито, положить в кастрюлю или глубокий сотейник, добавить сахар и при помешивании лопаткой проварить на слабом огне так, чтобы соус не пригорел. Подают соус холодным или горячим.

Соус подается к пудингам, кремам, крутам и кашам.

Второй способ

Урюк – 100–150 г, картофельная мука – 10 г, сливки – 130 г, сахар – 50 г

Сушеные абрикосы вымыть, на несколько часов замочить в воде, в той же воде сварить. Протереть, смешать с картофельной мукой, добавить по вкусу сахар и сливки, вскипятить.

Соус из сливового повидла

Повидло сливовое – 100–150 г, мука картофельная – 10 г, молоко – 150 г, корица – 2 г, лимонная цедра

Размешать картофельную муку с молоком и повидлом, вскипятить, прибавить по вкусу сахар, толченую корицу и лимонную цедру. Вместо молока можно взять сливки.

Соус из мармелада

Мармелад – 150 г, мука картофельная – 10 г, вода – 250 г, вино фруктовое – 50 г, сахар.

Фруктовый мармелад опустить в кипящую воду, тщательно размешать, влить разведенный крахмал, добавить сахар по вкусу и вино.

Мармелад можно разводить не водой, а настоем шиповника.

Соус из крыжовника

Крыжовник – 200 г, мука картофельная – 10 г, сахар – 60–80 г, вино фруктовое – 50 г

Крыжовник помыть, залить небольшим количеством кипятка, сварить, протереть, добавить картофельную муку (разведенную в 3 ложках воды), сахар и вино, вскипятить. В охлажденный соус можно добавить желток.

Соус смородинно-малиновый

Смородина – 150 г, малина – 100 г, сахар – 80 г, сливки – 130 г, мука картофельная – 10 г

Смородину и малину перебрать, сполоснуть и залить небольшим количеством воды, вскипятить. Протереть через густое сито. Часть жидкости остудить, смешать с картофельной мукой, влить в оставшуюся жидкость, добавить сахар, довести до кипения.

Размешать со сливками; можно добавить сырой желток.

Соус из шиповника

Шиповник (целые плоды) – 60 г или порошок шиповника – 30 г, вода – 900 г, сахар – 160 г, картофельный крахмал – 40 г, лимонная кислота – 2 г

Плоды шиповника перебрать, промыть в холодной воде, положить посуду, залить крутым кипятком, закрыть посуду крышкой и оставить на 20–25 минут для набухания. После этого настой слить в другую посуду, а плоды размять деревянным пестом. В полученное пюре налить настой, перемешать, добавить лимонную кислоту и кипятить 10–12 минут, затем нагревание прекратить. Через 30 минут, когда отвар настоится, процедить его через марлю, сложенную в 2–3 ряда, добавить сахар и, нагревая, довести до кипения. После этого в отвар влить картофельный крахмал, разведенный охлажденным отваром.

Для улучшения вкуса в отвар можно добавить немного цедры лимона, мандарина или апельсина.

Соус подается к блюдам из круп, макаронных изделий и т. п.

Миндальный соус

Молоко – 800 г, миндаль сладкий – 160 г, миндаль горький – 10 г, яйца – 5 шт., сахар – 250 г

Сладкий и горький миндаль положить в кастрюлю, залить кипятком и накрыть посуду крышкой. Через 10–15 минут миндаль очистить от кожицы, положить в холодную воду на 2–3 часа, после чего пропустить через мясорубку с частой решеткой, подливая понемногу молоко, чтобы миндаль не замаслился. Измельченный миндаль тщательно растереть пестиком в ступке, постепенно добавляя молоко. Растертый в пюреобразную массу миндаль развести оставшимся молоком, процедить через редкую салфетку или марлю и отжать.

Остатки от миндаля (выжимки) использовать для начинки печеных яблок, блинчиков и т. п.

Яйца и яичные желтки тщательно растереть с сахаром, так, чтобы смесь сделалась белой, а затем развести приготовленным горячим миндальным молоком и проварить, помешивая лопаткой, до температуры 75–8 ˚С˚, но не кипятить. Отпускать соус в холодном или в горячем виде.

Соус подается к пудингам, запеканкам и т. п.

Миндальный соус с лимоном

Миндальное молоко – 700 г, сахар – 250 г, миндаль сладкий – 100 г, масло сливочное – 25 г, яйца (желтки) – 5 шт., мука – 20 г, лимон – 2 шт.

Масло сливочное, яичные желтки сырые, муку и сахар тщательно растереть. В полученную смесь добавить цедру, измельченную на терке, и сок лимонов, мелко нашинкованный миндаль и размешать. Затем постепенно (в три – четыре приема) вливать горячее миндальное молоко, быстро помешивая, после чего соус проварить, но не кипятить.

Соус подается к пудингам, запеканкам и т. п.

Соус фисташковый к холодным рыбным блюдам

Фисташки – 40 г, миндаль – 25 г, желтков сырых яичных – 6 шт., соус молочный – 1 ст. ложка, оливковое масло – 1 л, лимоны – 2 шт. петрушка, эстрагон, зеленый лук – по 25 г

Растереть в ступке очищенные фисташки и сладкий миндаль, добавить 1 столовую ложку холодного густого молочного соуса, влить 6 сырых желтков, посолить, поперчить, перемешать и все протереть через сито. Влить в полученную смесь 1 л растительного масла (лучше оливкового) и сок двух лимонов. Зелень петрушки и эстрагона, а также зеленый лук, взятые в

равных количествах, обварить кипятком, обсушить и протереть через сито. Смешать пюре из зелени с соусом.

Черносмородиновый соус

Красный основной соус – 750 г, красное вино – 100 г, бульон – 200 г, масло сливочное – 70 г, варенье черносмородиновое – 150 г, кости ветчины – 200 г, зелень петрушки – 10 г, эстрагон – 10 г, перец горошком – 0,5 г, лавровый лист – 0,2 г

Кости свиных копченостей измельчить, слегка обжарить, залить красным вином и бульоном. В смесь добавить крупно дробленный перец, лавровый лист, зелень петрушки, листики эстрагона, черносмородиновое варенье и варить 20–25 минут, чтобы жидкость уварилась на 2/3. Приготовленную смесь соединить с красным основным соусом и кипятить 8—10 минут. Перед окончанием варки соус посолить, процедить и заправить сливочным маслом.

Соус подается к мясу диких животных (козы, лося, оленя, зайца), котлетам и биточкам из мяса, тушеному мясу и жареной дичи.

Соус кисло-сладкий с изюмом и черносливом

Соус красный – 500 г, чернослив – 80 г, изюм – 30 г, вино красное – 200 г, масло сливочное – 20 г

Чернослив и изюм промыть, залить небольшим количеством воды и припустить до готовности, после чего из чернослива удалить косточки.

Красный (основной) соус соединить с черносливом, изюмом, влить красное вино (сухое), добавить сливочное масло и прогреть.

Подают соус к отварному мясу и домашней птице.

Соус ореховый (сациви)

Бульон – 450 г, масло топленое или куриный жир – 100 г, орехи грецкие (ядро) – 200 г, лук репчатый – 300 г, мука – 30 г, яйца (желтки) – 5 шт., чеснок – 30 г, уксус винный – 100 г, гвоздика – 2 г, корица – 2 г, перец красный – 0,01 г

Мелко нарубленный лук слегка спассеровать с маслом или жиром, снятым с куриного бульона, затем всыпать муку и

продолжать пассерование в течение нескольких минут, помешивая деревянной лопаткой. В эту смесь влить горячий процеженный бульон и варить при кипении 10–15 минут.

Растолочь ядро грецкого ореха с чесноком, добавить толченую гвоздику, корицу, красный перец, яичные желтки, уксус. Растереть массу лопаткой и, помешивая, нагревать, добавляя подготовленную смесь, не доводя до кипения. Готовый соус охладить.

Заправки для салатов

Заправка для салатов № 1

***Первый вариант**. Масло подсолнечное – 500 г, уксус 3 %-ный – 500 г, сахар – 40 г, перец молотый – 2 г, соль – 20 г*

***Второй вариант**. Масло подсолнечное – 250 г, уксус 3 %-ный – 750 г, сахар – 50 г, перец молотый – 2 г, соль – 20 г*

Салатную заправку приготовляют из смеси растительного масла и уксуса с добавлением соли, сахара и молотого перца.

Заправка салатная с укропом

Масло растительное – 100 г, уксус 3 %-ный – 100 г, зелень петрушки или укропа – 30 г, сахар – 20 г, соль и черный молотый перец по вкусу

Сахар, соль и перец разводят уксусом, добавляют мелко нарезанную зелень укропа, растительное масло и тщательно перемешивают.

Использовать заправку рекомендуется после настаивания на холоде через 1–2 часа после ее приготовления.

Заправка для салатов горчичная

Масло подсолнечное – 300 г, яйца (желтки) – 3 шт., горчица столовая – 50 г, уксус 3 %-ный – 650 г, сахар – 50 г, перец молотый – 1 г

Для приготовления этой заправки можно взять готовый майонез из расчета 300 г майонеза на 700 г уксуса.

Столовую горчицу, сырые яичные желтки положить в посуду, добавить соль, сахар и растереть лопаткой. Затем при непрерывном помешивании тонкой струей влить масло и взбить

так же, как и соус «майонез», после чего развести уксусом и процедить.

Заправка салатная с чесноком, томатным соком и лимоном

Сок томатный – 100 г, масло растительное – 50 г, чеснок – 3 дольки, сахар – 20 г, лимон – 50 г, соль и черный молотый перец – по вкусу

Нарубленный чеснок растирают с солью, сахаром и перцем, разводят томатным соком, соединяют с растительным маслом и заправляют соком лимона.

Заправка горчичная

Уксус 3 %-ный – 100 г, масло растительное – 100 г, горчица – 20 г, сахар – 20 г, соль и черный молотый перец – по вкусу

Соль, сахар, перец и столовую горчицу разводят уксусом и смешивают с растительным маслом.

Заправка горчичная с чесноком

Уксус 3 %-ный – 100 г, масло растительное – 100 г, горчица – 10 г, сахар – 10 г, чеснок – 3 дольки, соль и черный молотый перец – по вкусу

Мелко нарубленный чеснок растирают с солью, сахаром и перцем, добавляют горчицу, разводят уксусом, соединяют с растительным маслом и перемешивают.

Заправка горчичная для сельдей

Масло подсолнечное – 400 г, горчица столовая – 100 г, уксус 3 %-ный – 450 г, сахар – 50 г, перец молотый – 2 г

Заправку для сельдей приготовить так же, как и заправку горчичную для салатов (см. выше), но без добавления яичных желтков.

Заправка горчичная с желтками

Уксус 3 %-ный – 100 г, масло растительное – 50 г, желтки – 2 шт., сахар – 20 г, соль – 10 г, черный молотый перец – по вкусу

Желтки вареных яиц растирают с солью и сахаром до образования однородной массы, добавляют перец, соединяют, перемешивая до густой массы, с растительным маслом, а затем разводят уксусом.

Заправка с зеленью и соком лимона

Масло растительное – 100 г, уксус 3 %-ный – 50 г, лимон – 50 г, зелень укропа или петрушки – 20 г, соль, сахар и черный молотый перец – по вкусу

Уксус соединяют с отжатым соком лимона, перемешивают с растительным маслом, мелко нарезанной зеленью и доводят до вкуса солью, сахаром и молотым перцем.

Соус к отварным овощам

Майонез – 200 г, сметана – 100 г, яйца – 3 шт., зелень

Яйца сварить вкрутую, отделить желтки, растереть их в керамической посуде деревянной ложкой или пестиком, добавляя готовый соус «майонез», а затем густую сметану, размешать до однородной консистенции, добавить мелко нарубленную зелень петрушки и укропа.

В этот соус можно класть сырые желтки, добавив немного готовой горчицы.

Соус с яйцом и свежими огурцами

Уксус 3 %-ный – 100 г, масло растительное – 50 г, огурцы свежие – 30 г, яйца – 2 шт., соль, сахар и черный молотый перец – по вкусу

Желтки вареных яиц растирают с небольшим количеством соли и сахара, разводят с уксусом и соединяют с растительным маслом. Белки яиц и свежие огурцы мелко рубят, вводят в соус, перемешивают и доводят до вкуса солью, перцем и сахаром. Можно добавить в соус 1 ст. ложку мелко нарезанной зелени укропа или петрушки.

Соус с зеленью и свежими огурцами

Уксус 3 %-ный – 200 г, масло растительное – 50 г, горчица –

10 г, огурцы свежие – 70 г, лук зеленый – 30 г, зелень укропа или петрушки, соль, сахар и черный молотый перец – по вкусу

Мелко нарезанные огурцы соединяют с мелко нарезанным луком, зеленью, горчицей, разводят уксусом, перемешивают с растительным маслом и доводят до вкуса солью, сахаром и перцем.

Соус чесночно-ореховый

Чеснок – 6 долек, ядра грецких орехов – 50 г, масло растительное – 50 г, уксус 3 %-ный – 10 г, зелень укропа или петрушки.

Чеснок мелко рубят, соединяют с толчеными ядрами орехов, мелко нарезанной зеленью, другими предусматриваемыми рецептурой компонентами и перемешивают.

Сладкие постные блюда (десерты)

Ничто не приносит большего удовольствия в дни постов, чем сладости, особенно для детей. А напитки, предложенные в этом разделе, хороши круглый год, поскольку они очень вкусны и прекрасно утоляют жажду. Хороши и засахаренные фрукты, и фруктовые салаты. Поститься – это вовсе не значит отказывать себе во всех скромных мирских удовольствиях.

Клюквенный мусс

3 стакана воды, 0,5–1 стакан клюквы, 0,5 стакана манной крупы, 0,5 стакана сахара.

Клюкву промыть и выжать сок. Выжимки проварить, процедить, жидкость вскипятить, добавить сахар, манную крупу и варить, часто помешивая, до готовности. Кашу хорошо охладить, добавить сок и взбить миксером. Разложить по вазочкам и украсить целыми ягодками клюквы.

Яблоки печеные

4 больших яблока, 2 ст. ложки сахара, изюм или густой джем, орехи, корица.

Яблоки вымыть, вынуть серединку и начинить смесью орехов,

изюма или джема и сахара. Уложить в форму, налив на дно несколько столовых ложек воды и запекать в духовке примерно 20 мин.

Фрукты с медом

500 г различных фруктов, мед, 100 г орехов.

Сливы, груши, яблоки, виноград или другие фрукты очистить, красиво нарезать, положить в посуду, залить медом и посыпать рублеными орехами.

Салат из персиков и груш

200 г персиков, 200 г груш, 1 лимон, 50 г сахарной пудры.

Персики и груши освободить от сердцевины, нарезать кубиками, лимон вместе с цедрой нарезать мелкими кусочками, удалив семечки, все перемешать и посыпать сахарной пудрой.

Пасхальный стол

Пасха – праздник Светлого Христова Воскресения – центральное событие в духовной жизни христианина, отмечаемое с огромным благоговением, торжеством и радостью.

Первую Пасху праздновали древние иудеи за 1500 лет до Рождества Христова в связи с исходом израильтян из Египта под руководством пророка Моисея. Ветхозаветная Пасха знаменовала избавление еврейского народа от египетского рабства, а слово «пасха» и означает по-древнееврейски «исход», «избавление».

Новозаветная, христианская Пасха была установлена апостолами вскоре после крестной смерти и воскресения Иисуса Христа и наполнилась новым смыслом – это праздник исхода из жизни греховной и обретение жизни вечной.

Первоначальная Новозаветная Пасха посвящалась воспоминанию о смерти Спасителя и праздновалась одновременно с иудейской, в день приготовления евреями пасхального агнца. Пасхальный агнец евреев – прообраз Иисуса Христа, агнца Божия, закланного ради спасения мира.

Во II в. к Пасхе, посвященной смерти Иисуса Христа, добавился второй праздник – Пасха в честь Воскресения Христова, и только к V в. Церковь разработала правила и сроки празднования Пасхи, упорядочила обряды и каноны и окончательно утвердила их на своих Вселенских соборах на все времена. Было установлено, что христианская Пасха – это праздник Воскресения Христова и празднуется обязательно отдельно от иудейской в первое воскресенье после полнолуния, следующего за мартовским равноденствием. Поэтому христианская Пасха – праздник переходящий, исчисляемый на каждый год.

Придя на Русь из Византии, христианство принесло в празднование Пасхи, и церковный ритуал. Праздник Пасхи, как самый торжественный, получил название «царь дней», или Велик день. Вся неделя, предшествующая этому дню, – Великая, или Страстная неделя.

Последние дни Страстной недели: Великий Четверг – духовное очищение, принятие таинства, Страстная Пятница – страдания Иисуса Христа, Великая Суббота – день печали, наконец, Светлое Воскресение Христово – символически отразились в народных традициях, обычаях, обрядах, Пасхальном столе.

У православных славян существовало множество обычаев, ритуалов, приуроченных к дням Великой недели. Так, Великий

Четверг в народных традициях называют «чистым», но не только потому, что в этот день каждый православный человек стремится очиститься духовно, причаститься, принять таинство, установленное Христом. В чистый четверг был, например, широко распространен народный обычай очищения водой – купание в проруби, реке, озере или обливание в бане до восхода солнца.

На Севере и в Средней полосе России было принято собирать ветви можжевельника, сжигать их, дымом окуривать жилище, постройки, хлев. Целебный можжевеловый дым защищал человека и «животинку» от нечисти и болезней. Бытовало поверье, что снесенные в страстной четверг яйца, съеденные на Пасху, предохраняли от недуга, а скорлупа яиц, зарытая в землю на пастбище, надежно защищала домашний скот от сглаза и всякой напасти. Был обычай освящать соль и в ночь под четверг ставить на стол с хлебом.

В этот же день красили яйца, подготавливались к Пасхальному столу. Яйцо в мировоззрении древних народов задолго до Христа символизировало Вселенную. Выражением «ad ovo» – «от яйца», древние римляне обозначали начало всех начал. Древние философы изображением яйца показывали происхождение мира. Плутарх возвеличивал яйцо, считая его творцом всей природы. В христианстве яйцо приобрело новое символическое значение.

Крашеное яйцо – символ воскресения, символ Пасхи. Как из яйца возникла новая жизнь, так мир заново родился через Воскресение Христово. Красный цвет знаменует радость воскрешения и возрождения рода человеческого, но это и цвет пролитой на кресте крови Христовой, которой искуплены грехи мира. Первоначально яйцо окрашивали только в красный цвет, позже их стали раскрашивать во всевозможные цвета, рисовали на них пейзажи, символические знаки, писали различные изречения.

Яйца, окрашенные любым способом, называли «**крашенками**», а расписанные узорами – «**писанками**».

«Писанки» в старину нередко представляли собой настоящие шедевры народного искусства. Сложилась художественная традиция, появились коллекции сахарных, шоколадных, деревянных, стеклянных, серебряных и даже золотых яиц с украшениями из драгоценных камней. Разрисовка яиц стала подлинным искусством, требующим большого терпения, навыка, тонкого вкуса. Вспомним знаменитые яйца Фаберже, которые на рубеже веков преподносили друг другу особы царского дома Романовых.

Как во всяком деле, в окраске яиц есть свои особенные секреты. Самый простой и всем доступный способ – окрашивание

яиц в красный цвет луковой шелухой. Заранее собранную луковую шелуху положить в кастрюлю вместе с тщательно вымытыми яйцами, залить холодной водой, варить 10 мин. Окрашенные яйца извлечь из отвара, вытереть насухо, протереть пропитанной растительным маслом тряпочкой. Яйца будут красиво блестеть. Луковый отвар можно использовать для последующей операции.

Другой способ окрашивания состоит в следующем: вымытые и высушенные яйца обвязать яркими цветными красящими нитками, положить в кастрюлю, залить холодной водой, варить 15–20 мин. Вынуть, снять нитки, яйца будут иметь мраморный рисунок, остается только навести блеск. По такому же рецепту окрашивают яйца цветными линяющими лоскутами, предварительно завернув в них яйца и обвязав нитками. Вся прелесть такого окрашивания – в непредсказуемости, неповторимости мраморного рисунка.

Красить яйца можно акварельными красками или специальными красками и цветными лаками для яиц. Техника росписи такова: сваренные в течение 8 мин. яйца оставить в горячей воде, одно яйцо вынуть, насухо вытереть, поставить в фарфоровую или стеклянную рюмку и раскрасить с помощью кисточки верхнюю половину яйца, на горячем яйце краска мгновенно высыхает. Затем перевернуть окрашенную высохшую часть яйца вниз и окрасить оставшуюся половину. Окрашенное яйцо положить на блюдце и тщательно прокрасить, если есть какие-либо шероховатости. Затем из кастрюли извлечь следующее яйцо, операции повторяются. Важно, чтобы во время крашения яйца были горячими, тогда краска или лак скорее высыхают.

Еще в начале XX в. «писанки» были очень популярны и любимы. Расписыванию яиц посвящали много времени, за этим занятием семья проводила весь вечер Великого Четверга, так как в Страстную Пятницу пекли куличи, а в ночь с Великой Субботы на Воскресенье – освящали. «Писали» яйца специальными цветными красками и специальными маленькими крючками из тонкой проволоки, которые обмакивали в растопленный воск. Расписанные таким образом яйца окрашивались в местах, не тронутых воском. Иногда на разноцветно окрашенные яйца наклеивались из золотистой или серебряной фольги всевозможные украшения. Все эти работы весьма трудоемки, их выполняли с терпением, вдохновением, любовью и благоговением.

У славянских народов освященному в церкви красному яйцу приписывались магические свойства: верили, что оно помогало в

сердечных делах, спасало дом от пожара, защищало домашних животных от болезней, оберегало от града. В деревнях существовал обычай освящения крестьянских дворов, семенного зерна для посева. Считали, что катание яиц по земле способствовало плодородию. Крестьяне, например, поглаживали красным яйцом лошадь, корову, приговаривая: «Будь красна и гладка, как пасхальное яичко».

Великая Октябрьская социалистическая революция многое сделала для того, чтобы и обычаи эти, и сам праздник стерлись из народной памяти. Однако он пережил эту революцию, как и многие другие войны и и перевороты.

Светлый праздник Пасхи – день всеобщего равенства, любви, милосердия. Люди приветствовали друг друга словами «Христос Воскресе», в ответ звучало «Воистину воскресе», трижды целовались, одаривая друг друга красивыми пасхальными яичками.

Молодые женщины и девушки наряжались в белые платья, мужчины надевали строгие черные костюмы. Господствовало всеобщее веселье, ликование, радостное настроение. Звонили колокола.

Особенно веселились дети и молодежь. Катали «крашенки» по земле, по желобу, играли в «битки», эта игра была очень распространенной. В ней участвовали двое, ударяли яйца носиками. Чье яйцо сохранялось целым, тот считался удачливым в жизни и в награду получал яйцо проигравшего. Маленьких детей одаривали шоколадными, а также крашеными яйцами и медовыми пряниками.

Всю Светлую неделю длился праздник, стол оставался накрытым, приглашали к столу, угощали, особенно тех, кто не мог или не имел такой возможности, привечали нищих, убогих, больных. В деревнях был обычай вечером, с наступлением сумерек, играть на скрипке. Скрипач или несколько скрипачей ходили по деревням, под окнами каждого дома играли в честь Воскресения Христова, в ответ хозяин с хозяйкою угощали чаркой и одаривали пасхальными яйцами, а иногда и деньгами.

Малиновый колокольный звон, звучавший над Москвою, вспоминают все, кому посчастливилось встречать Пасху в начале века.

Начиная с Великого Четверга готовились к праздничному столу, красили и расписывали яйца, готовили пасху, пекли куличи, бабы, блины, мелкие изделия из лучшей пшеничной муки с изображением крестиков, барашков, петушков, курочек, голубков, жаворонков, а также медовые пряники. Пасхальные пряники отличались от обычных тем, что имели силуэты барашка,

зайчика, петушка, голубка, жаворонка, яйца.

Пасхальные блюда в течение года никогда не повторялись за исключением крашеных яичек. Для Троицына дня их окрашивали в зеленый цвет.

К праздничному столу готовили много снеди, запекали барашка, окорок, жарили телятину. Горячие блюда к Пасхальному столу не подавали, в этот день не принято подавать и рыбу. Пасхальный стол отличался от праздничного великолепием, был вкусным, обильным, красивым. Куличи и пасхи украшали цветами. Изготовление цветов для праздника, как и расписывание яиц, некогда было увлекательнейшим занятием. Дети и взрослые изготавливали цветы из яркой цветной бумаги, ими украшали стол, иконы, дом.

По древней традиции крашеные яйца укладывали на свежую проросшую зелень овса, пшеницы, а иногда на нежно-зеленые крошечные листочки кресс-салата, которые специально заранее проращивали для праздника. В домах зажигали свечи, лампады, люстры, светильники. Пасха считалась семейным праздником, праздновали ее в кругу семьи.

Куличи пасхальные

Обязательным кулинарным блюдом на Пасхальном столе всегда был освященный в церкви кулич. Обыкновенно для куличей готовили много теста, так как в большом объеме тесто лучше выбраживается. В отличие от теста для пирогов, куда не полагается класть яйца, в куличное тесто кладут много яиц, взбитых в пену белков, много сливочного масла и сахара. Все эти компоненты позволяют получить очень сдобное тесто, а готовые куличи долго сохраняются, не черствея. Так как куличи готовят из дрожжевого теста, то для того, чтобы дрожжи лучше «работали» и могли бы «поднять» всю сдобу, тесто нельзя сразу перегружать сдобой. Поэтому куличное тесто готовят в несколько приемов, вводя постепенно много масла, яиц, сахара. Тесто надо буквально выхаживать, лелеять, оберегать от сквозняков, укутывать подушками.

Как правило, тесто затворяют в ночь с четверга на пятницу, весь день в пятницу пекут, а в ночь с субботы на воскресенье – освящают. Куличи едят всю Пасхальную неделю до Радоницы.

Для выпечки куличей используют специальные металлические высокие цилиндрические формы из толстой жести. Можно пользоваться металлическими алюминиевыми кастрюлями объемом 1–1,5 л, но не более, так как в газовой или электрической домашней плите тесто может не пропечься. В

старину же изготавливали куличи в ведерных куличных формах. Выпекали их, разумеется, в русской печи.

Приготовленное тесто раскладывают в высокие куличные формы, тщательно и обильно смазанные размягченным (но не жидким) маслом, заполняя их тестом лишь наполовину. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, осторожно ставят в духовку и выпекают при температуре 180 градусов до готовности.

Продолжительность выпечки кулича зависит от его размера и может длиться от 1 до 1,5–2 ч.

Готовые куличи богато украшают глазурями, символическими надписями, орехами, цукатами и другими отделочными средствами, такими, например, как цветной сахарный мачок. Раньше мачок для отделки куличей продавали в магазинах, теперь в некоторых домах, где поддерживают старинные традиции, можно видеть куличи, посыпанные разноцветно окрашенным пшеном. Эту цветная посыпка признак классического кулича.

Кулич нечерствеющий

Мука – 3 стакана, молоко – 4,5 стакана, дрожжи густые – ½ стакана, сахар-песок – ½ стакана, мука – 50 г, топленое сливочное масло – 1,5 стакана, мука – 2 кг;

для ароматного сахара: ваниль толчёная – 4,2 г, розовое масло – 16 капель, или цедра из 2 апельсинов, или лепестки розы – 1 чашка, или кофе молотый – 1 ложка, сахар-песок – 200–400 г.

Три стакана муки заварить тремя стаканами кипящего молока, размешать, накрыть, дать постоять 1 час. Влить 1, 5 стакана молока, ½ стакана густых дрожжей, всыпать ½ стакана сахара с ванильным или другим запахом (берут 4,2 г толчёной ванили, или 16 капель розового масла, или цедру от 2 апельсинов, или 1 чашку цветов типа флер-д'оранж, или 1 ложку кофе и растирают с 200–400 г сахара, держат в закрытой посуде), немного муки, размешать, дать подняться, вымесить, влить 1,5 стакана тёплого масла, всыпать муки, вымесить густое тесто, сделать булки-куличи, когда поднимутся, вставить в печь. Муки идёт 2 кг.

Кулич большой

Мука – 1 кг, молоко – 800 мл, дрожжи густые – ½ стакана, 20 желтков, 1 стакан сахара, 2 стакана топлёного масла, соль по вкусу.

Взять 1 кг муки, молока (800 мл), ½ стакана густых дрожжей, размешать, дать подняться. Влить 20 желтков, растереть с 1 стаканом сахара, 2 стакана тёплого масла, положить соли, остальную муку, замесить, дать подняться, снова вымесить, вылить в форму, когда тесто поднимется в третий раз, поставить в печь (духовку) на 1 час. Всего муки идёт 2 кг.

Кулич шоколадный (I вариант)

Вода – ½ стакана, сухие дрожжи – 15–16 г, яйца (желтки) – 16 шт., молоко – 2 стакана, сахар – 2 стакана, миндаль – 2 стакана, шоколад – 50-100 г, красное вино – 0,5 стакана, измельчённые апельсиновые цукаты – ¼ стакана, корица – 1 ч. ложка, гвоздика – ½-1 ч. ложка, сок 1 лимона.

Полстакана воды, пакетик сухих дрожжей и 1,5 стакана муки – размешать, дать подняться, взбить лопаточкой, положить 16 растёртых желтков с 2 стаканами сахара, 3 стакана порошка миндаля, 50-100 г порошка шоколада (какао), 3/4 стакана рома, ½ стакана красного вина, ½ стакана сухарей, ¼ стакана измельчённого апельсинового цуката, 1 чайную ложку корицы, ½-1 чайную ложку гвоздики и сок 1 лимона. Все это взбить в не очень густое тесто, добавляя понемногу муки.

Перелить тесто в форму, намазанную маслом и обсыпанную сухарями, и поставить в печь, когда остынет, глазировать шоколадной глазурью.

Кулич шоколадный (II вариант)

Вода – ½ стакана, сухие дрожжи – 12,6-16,8 г, мука – 1,5 стакана, желтки – 16 шт., сахар – 2 стакана, порошок миндаля – 3 стакана, порошок шоколада (какао) – 50-100 г, ром – 3/4 стакана, красное вино – ½ стакана, сухари – ½ стакана, измельчённые апельсиновые цукаты – ¼ стакана, корица – 1 ч. ложка, гвоздика – ½-1 ч. ложка, сок 1 лимона.

Взять ½ стакана воды, 12,6-16,8 г сухих дрожжей и 1,5 стакана муки, размешать, дать подняться, взбить лопаточкой, положить 16 растёртых желтков с 2 стаканами сахара, 3 стакана порошка миндаля, 50-100 г порошка шоколада (какао), 3/4 стакана рома, ½ стакана красного вина, ½ стакана сухарей, ¼ стакана измельчённого апельсинового цуката, 1 чайную ложку корицы, ½-1 чайную ложку гвоздики и сок 1 лимона. Все это взбить в не очень густое тесто, добавляя понемногу муки.

Перелить тесто в форму, намазанную маслом и обсыпанную

сухарями и поставить в печь, когда остынет, оглазуровать шоколадной глазурью.

Кулич шоколадный (III вариант)

Мука – 400 г, свежие дрожжи – 50–70 г, яйца – 15 шт., сахар – 500 г, порошок какао – 100 г, ром – 1–2 рюмки, красное вино – ½ стакана, ржаные сухари 100 г, апельсиновые цукаты – 100 г, тонко смолотые корица, гвоздика, кардамона и бадьяна – по 1 кофейной ложке, соль по вкусу и еще столько муки, сколько потребуется.

Растворить дрожжи в небольшом количестве молока, смешать с мукой, поставить для брожения в теплое место. Затем добавить в тесто 15 желтков, растертых с сахаром добела, какао, ром, красное вино, молотые, просеянные ржаные сухари, мелко нарубленные апельсиновые цукаты и все пряности. Перемешать, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить взбитые в стойкую пену белки, соль по вкусу и столько муки, сколько потребуется. Положить тесто в обильно смазанную мягким маслом, подпыленную мукой форму. Когда оно поднимется в форме, выпекать кулич при температуре 180 градусов до готовности.

Кулич сдобный

Мука – 800 г, сливочное масло – 200 г, сахар – 200 г, молоко – 1 ½стакана, дрожжи сухие – 1 пакетик, яйца – 3 шт., изюм мелкия (коринка) – 2 стакана.

На 800 г муки взять 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 1 стакан горячего молока, вымесить. Потом влить в тесто ½ стакана молока с 12,6-16,8 г дрожжей и дать подняться, вбить в тесто 3 желтка и 3 белка, добавить 2 стакана коринки. Положить в форму и поставить в печь.

Кулич кондитерский

Для теста: мука – 400 г, сахар – 100 г, маргарин сливочный – 160 г, в том числе для смазки форм – 10 г, меланж – 160 г, дрожжи – 20 г, молоко – 100 г, изюм – 80 г, соль – 2 г, ванилин – 0,4 г;

для сиропа: сахар – 60 г, вино – 20 г, вода – 45 г;

для помады: сахар – 90 г, вода – 25 г; повидло, цукаты или фрукты – 30 г.

Поставить опару и выдержать ее в течение 4 часов при 30

градусах. Яйца, сахар, соль, помешивая веничком, нагреть до 35 градусов. Все это положить в опару, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замешивания добавить разогретое до густой сметаны масло, промытый перебранный изюм и оставить тесто для брожения на 1–1,5 часа при температуре 30–35 градусов; затем сделать обминку.

Готовое тесто подкатать в виде шара и уложить в форму, смазанную маслом. После полной расстойки (1,5 часа) выпекать при 180–200 градусах в течение 60–70 минут.

Остывшее изделие выложить из формы, поставить дном вверх и через 8–10 минут ароматизировать в сиропе, заглазировать помадой и украсить повидлом, цукатами или фруктами.

Кулич простой

Мука – 1 кг, молоко – 600 г, свежие дрожжи – 50–70 г, яйца – 20 шт., сахар – 200 г, сливочное масло – 500 г, соль по вкусу и еще столько муки, сколько потребуется.

Смешать муку с теплым молоком, распущенными в небольшом количестве молока и вспенившимися дрожжами, поставить в теплое место для брожения, прикрыв полотенцем или холщовой салфеткой. Когда тесто поднимется, прибавить 20 желтков, растертых с сахаром добела, растопленное теплое масло, соль и тщательно перемешать. Затем ввести взбитые в стойкую пену белки и осторожно, чтобы не разрушить пену, добавить столько муки, чтобы тесто получилось достаточно густым. Дать тесту подняться вторично. Затем тесто следует хорошо выбить (т. е. удалить скопившийся углекислый газ), положить в обильно смазанную размягченным маслом форму, заполнив ее до половины, дать тесту подняться вровень с краями формы, выпекать при температуре 180 градусов до готовности.

Кулич заварной

Мука – 600 г, молоко – 3/4 л, свежие дрожжи – 50–70 г, яйца – 4 шт., сахар – 500 г, сливочное масло – 700 г, соль по вкусу и еще столько муки, сколько потребуется.

Муку заварить кипящим молоком и тщательно размешать, охладить до температуры парного молока. Ввести распущенные в небольшом количестве молока (из общего количества) вспенившиеся дрожжи, поставить в теплое место, дать тесту подняться. Затем добавить желтки, растертые с сахаром добела, перемешать. Добавить белки, взбитые в стойкую пену, вновь

тщательно перемешать и поставить в теплое место, чтобы оно поднялось вторично. После этого в поднявшееся тесто влить растопленное теплое, но не горячее сливочное масло, выбить тесто как можно лучше, положить в смазанную размягченным маслом, подпыленную мукой форму, заполнив ее до половины. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, поверхность смазать желтком, выпекать при температуре 180 градусов до готовности.

Кулич миндальный

Мука – 1 кг, молоко – ½ л, свежие дрожжи – 50–70 г, яйца – 5 шт., сахар – 200 г, сливочное масло – 300 г, очищенный миндаль – 200 г, лимон – 1 шт., изюм – 150 г, соль по вкусу.

Вскипятить молоко, охладить до температуры парного молока. В небольшой части молока развести дрожжи, добавив 1 столовую ложку сахара. В молоко всыпать муку, добавить вспенившиеся дрожжи, тщательно перемешать и, прикрыв полотенцем, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, прибавить 5 взбитых с оставшимся сахаром желтков, растопленное теплое масло, натертую цедру лимона, часть очищенных и измельченных ядер миндаля, изюм, соль, наконец, ввести взбитые в стойкую пену белки, тщательно вымесить тесто, перемешивая сверху вниз. Положить тесто в обильно смазанную мягким маслом, подпыленную мукой форму, дать подойти, смазать поверхность кулича желтком, посыпать ядрами миндаля.

Выпекать при температуре 180 градусов до готовности.

Кулич ароматный

Мука – 600 г, молоко – 1 стакан, сливки – 2 стакана, свежие дрожжи – 50 г, яйца – 10, сахар – 800 г и еще столько муки, сколько потребуется.

1 стакан горячего молока, 2 стакана горячих сливок и муку тщательно размешать, дать массе остыть до температуры парного молока. Прибавить разведенные в небольшом количестве молока вспенившиеся дрожжи и 2 яйца, перемешать и, прикрыв тесто холщовой салфеткой, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить 8 желтков, растертых добела с одной половиной сахара, и 8 взбитых с другой половиной сахара в стойкую пену белков; перемешать сверху вниз, добавив муку, сколько потребуется, и дать тесту подняться вторично. Затем тесто тщательно выбить, положить в смазанную маслом и

подпыленную мукой форму, заполнив ее до половины. Дать тесту подняться.

Выпекать при температуре 180 градусов до готовности.

Кулич с изюмом

Мука – 800 г, сливочное масло – 200 г, свежие дрожжи – 50 г, яйца – 5 шт., сахар – 200 г, молоко – 1 стакан, изюм – 200 г, соль по вкусу.

Масло растопить, влить горячее молоко, добавить сахар, соль, перемешать и охладить до температуры парного молока, после чего всыпать муку, влить распущенные в небольшом количестве молока вспенившиеся дрожжи, тщательно перемешать, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, прибавить 5 желтков, 5 взбитых в стойкую пену белков, изюм, тщательно вымесить, положить тесто в обильно смазанную размягченным маслом, подпыленную мукой форму, заполнить ее до половины. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать кулич при температуре 180 градусов до готовности.

Бабы

Бабы – это традиционное славянское лакомство. Их готовят из сдобного дрожжевого теста (иногда бисквитного) с большим содержанием яиц. Как и куличи, бабы пекли в старину практически в каждом доме к Пасхе и другим престольным праздникам. Изготовление этих изделий достаточно трудоемко, но при соблюдении всех предписаний бабы получаются особенно нежными, красивыми и вкусными. Не случайно в кулинарном мире они снискали себе заслуженную славу и ласковые имена: тюлевая, кружевная, нежная, атласная, муслиновая, пуховая. Все эти эпитеты говорят о необыкновенной легкости, воздушности и пористости теста. Секреты столь необычного теста таятся в особенностях технологии его приготовления, прежде всего – в чрезвычайно интенсивном сбивании яиц или белков и желтков порознь и действии дрожжей.

Чтобы сохранить пористость и при выстойке теста, необходимо поставить его в теплое место, аккуратно с ним обращаться, избегать сквозняков, чтобы баба не «простудилась». Разложенное в формы тесто нельзя передвигать, надо всячески избегать резких движений, иначе тесто легко и безвозвратно осядет. Эти же требования следует учитывать и строго соблюдать и при выпечке.

Желательно помнить, что формы для баб должны быть

тщательно и обильно смазаны размягченным сливочным маслом и подпылены мукой. Заполнять формы тестом надо только до половины или чуть меньше, так как тесто при расстойке увеличивается в объеме более чем в 2 раза. Когда тесто поднимется вровень с краями формы – пора выпекать. Духовка должна иметь умеренную температуру – 180 градусов. Нельзя допускать более высокой температуры, так как сверху баба может очень быстро обгореть, оставаясь внутри сырой.

Готовность ее проверить так: тонкой деревянной иглой проткнуть бабу до половины. Если игла сухая – баба готова. Если поверхность зарумянилась, а внутри баба не пропеклась, покрыть ее листом бумаги и продолжать выпекать. Выполнить все указания – это полдела: самый ответственный момент – сохранить воздушность и пористость изделия и после выпечки. Для этого надо испеченную бабу, не извлекая из формы, положить вверх дном на подушку (на бумагу) и оставить до полного охлаждения. Для равномерного охлаждения спустя некоторое время бабу можно осторожно поворачивать. Когда она совершенно остынет, извлечь ее из формы.

Бабу можно пропитать сахарным сиропом комнатной температуры, который ароматизировать ромом, коньяком, хорошими винами. При желании бабу можно украсить различными глазурями: шоколадной, клюквенной, лимонной, мятной, облепиховой и другими, а сверху посыпать ядрами орехов, цукатами, украсить изюмом, черносливом, курагой.

Сахарный сироп для пропитывания бабы приготовить так: сахар и воду в соотношении 1:1 вскипятить, сироп охладить, в охлажденный сироп добавить ром, коньяк, вино. Бабу пропитывают, погружая в сироп полностью.

Баба тюлевая

Для теста: мука – 4 стакана, свежие дрожжи – 70–80 г, яйца – 25 шт., сахар – 3 стакана, молоко – 1/3 стакана, соль по вкусу.

25 взбитых в густую пену желтков, муку, распущенные в молоке дрожжи, сахар, соль и немного шафранной настойки смешать и взбивать непрерывно 2 часа. Тесто поместить в подготовленную форму, обильно смазанную размягченным маслом и подпыленную мукой. Поставить в теплое место для расстойки и не прикасаться, иначе баба может легко осесть. Когда тесто поднимется до краев, осторожно поставить в духовку и выпекать при температуре 180 градусов до готовности. Испеченную бабу в форме положить вверх дном на подушку, застланную пергаментом. Извлекать из формы, когда она

совершенно остынет. В разрезе готовая баба имеет сильную пористость, похожую на тюль.

Баба нежная

Для теста: мука – 100 г, яйца – 6 шт., желтки – 3 шт., сахарная пудра – 100 г, масло – 100 г, цедра ½ лимона, ванильный сахар.

Сначала взбивать яйца и желтки с сахаром до загустения на горячей водяной бане. Затем продолжать взбивание массы, сняв посуду с водяной бани, до полного охлаждения, после чего добавить муку, измельченную цедру лимона, ванильный сахар и растопленное теплое масло. Быстро замесить легкое воздушное тесто, вылить в форму, заполняя ее лишь до половины. Форму предварительно обильно смазать размягченным сливочным маслом, обсыпать мукой или панировочными сухарями. Осторожно поставить форму в нагретую до температуры 180 градусов духовку. Выпекать до готовности. Охлажденную бабу осторожно вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Баба кружевная

Для теста: мука – 500 г, свежие дрожжи – 50 г, яйца – 10 шт., сахар – 500 г, молоко – 1/3 стакана, соль по вкусу.

Взбить 10 желтков с сахаром, добавить муку, разведенные в небольшом количестве молока свежие дрожжи, взбивать не менее часа, затем добавить взбитые в стойкую пену белки и, перемешав сверху вниз, выложить в обильно смазанную мягким маслом и подпыленную мукой форму. Поставить в теплое место. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать при температуре 180 градусов до готовности.

Баба сбивная муслиновая

Для теста: пшеничная мука – 250 г, желтки – 24 шт., сахар – 300 г, сливочное масло – 100 г, ванилин;

для опары: дрожжи свежие – 60 г, молоко – ½ стакана, мука – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка.

Желтки влить в эмалированную кастрюлю и прибавить 300 г сахара. Вставить ее в кастрюлю побольше с горячей водой и взбивать желтки венчиком-сбивалкой до тех пор, пока масса не побелеет и не загустеет. Добавить подготовленные дрожжи

(опару). Для этого дрожжи развести в теплом молоке, добавить 1 столовую ложку муки, 1 чайную ложку сахара, размешать, дать опаре подойти. Соединить опару со взбитыми желтками, добавить стертую в порошок 1 столовую ложку ванили и 250 г просеянной и слегка подогретой пшеничной муки. Тесто взбивать не менее получаса, после чего влить в него 100 г растопленного, но не горячего, а чуть теплого масла и снова взбивать 20 мин. Поставить для брожения в теплое место. Когда поднимется, положить в смазанную маслом и немного подогретую рифленую форму для баб. Когда тесто вновь подойдет и заполнит форму до краев, осторожно, избегая толчков, поставить форму в хорошо нагретую духовку.

Время выпечки при температуре 180 градусов – 60–70 мин.

Баба пуховая

Для теста: пшеничная мука – 500 г, дрожж и свежие – 70 г, молоко – ½ стакана, желтки – 10, сахарная пудра – 150 г, сливочное масла – 150 г, ром – 1 рюмка, изюм – 20 г, соль.

Баба пуховая значительно дешевле и не так трудоемка, как муслиновая, но также вкусна и нежна.

250 г пшеничной муки ошпарить кипящим молоком и очень тщательно растереть, чтобы не было комочков. Прикрыть и остудить. Потом положить 70 г дрожжей, размешать и, прикрыв опару, дать ей подойти. Желтки и сахарную пудру взбить венчиком до образования пышного крема. Взбитые желтки и еще 250 г муки добавить в опару и хорошо вымесить, чтобы тесто отставало от посуды и рук. После этого добавить растопленное сливочное масло, рюмку рома и щепотку соли. Снова тщательно вымесить тесто рукой, в конце замеса всыпать 20 г изюма. Тесто выложить в обильно смазанную мягким маслом форму, прикрыть салфеткой и, когда подойдет, заполнить форму. Выпекать в хорошо нагретой духовке 50–55 минут. Когда баба остынет, вынуть ее из формы и по желанию покрыть глазурью.

Ромовая баба (крупная)

Для теста: мука – 400 г, сахар – 100 г, масло сливочное – 100 г, дрожжи – 20 г, яйца – 2 шт., соль – 1 г, изюм (коринка) – 50 г, ванильная пудра – 2 г, вода – 120 мл;

для сиропа: сахар – 50 г, коньяк – 1 ст. ложка, эссенция ромовая – 0,8 г, вода – 50 г;

для помады: сахар – 200 г, патока – 20 г, вода – 70 мл; масло

сливочное смазки форм – 15 г.

Дрожжевое тесто приготовить опарным способом, разделить на куски по 730 г (для баб весом 1 кг) или по 365 г (для баб весом 500 г). Тесто подкатать, положить в смазанную маслом коническую усеченную гофрированную форму с трубочкой посередине и дать ему полную расстойку. Когда тесто, уложенное в форму, увеличится в объеме в два раза, выпекать его в течение 45–50 минут при 210–220 градусах. Через 8-10 часов после выпечки поставить изделие узким концом вниз в сироп, а затем опустить этим же концом в согретую помаду.

Ромовая баба (мелкая)

Для опары: мука – 2000 г, дрожжи – 200 г, вода – 1300 г;

для теста: мука – 2000 г, сахар – 1010 г, масло сливочное – 1010 г, яйца – 800 г, изюм – 500 г, ванильная пудра – 20 г, соль – 10 г;

для сиропа: сахар – 265 г, коньяк – 25 г, эссенция ромовая – 7 г, вода – 290 г;

для помады: сахар – 1750 г, патока – 175 г, вода – 550 г; масло сливочное для смазки форм – 140 г.

Уложить дрожжевое опарное тесто весом по 85 г в металлические формы, смазанные маслом, дать полную расстойку и выпекать при 200–220 градусах.

Охлаждать изделия в течение 6-10 часов, затем поставить узким концом в сироп и, когда оно хорошо пропитается, заглазировать помадой, подогретой до 40 градусов

Выход 100 шт. по 100 г.

Баба ромовая (средняя)

Для теста: яйца 3 шт., сахар – 150 г, мука – 150 г,

для пропитки: вишневый сок – 1 стакан, ром – 2 ст. ложки;

для соуса: ром – 3–4 ст. ложки, желтки – 2 шт., сливки – ¼ л, крахмал – 1 ст. ложка.

Яйца с сахаром взбить миксером до получения пены, осторожно всыпать муку, быстро замесить тесто и так же осторожно наполнить им форму, обильно смазанную маслом, обсыпанную мукой. Осторожно поставить форму с тестом в духовку, выпекать при температуре 180 градусов до образования золотистой корочки. Выпеченную бабу аккуратно извлечь из формы, охладить, пропитать вишневым соком с ромом, для чего опустить в миску с пропиткой.

Для приготовления соуса на паровой бане взбить сливки с желтками, крахмалом, в конце влить ром, довести до загустения.

При подаче к столу бабу полить сладким соусом.

Баба медовая

Для теста: пшеничная мука – 1000 г, мед – 550 г, дрожжи – 70 г, сливки – 4 л, желтки – 500 г, сахар – 300 г, сливочное масло – 400 г, соль по вкусу.

Мед вскипятить и, сняв образовавшуюся пену, смешать со сливками, добавить муку, замесить не слишком густое тесто, дать остыть до температуры парного молока, после чего ввести растворенные в небольшом количестве молока (сливок) вспенившиеся дрожжи, хорошо перемешать, прикрыть полотенцем, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить растопленное масло, взбитые с сахаром желтки, соль и сколько потребуется муки. Тесто тщательно выбить, положить в формы, обильно смазанные размягченным маслом и подпыленные мукой, заполняя их до половины.

Выпекать при температуре 180 градусов до готовности.

Баба ванильная

Для теста: мука – 300 г, дрожжи – 20 г, молоко – 1/3 стакана, желтки – 4, сахар – 75 г, сливочное масло – 160 г, щепотка ванильного сахара, изюм – 100 г, ром – 1 ст. ложка, цедра ½ лимона;

для обсыпки: сахарная пудра – 1 ст. ложка.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить теплое растопленное масло, сахар, ванильный сахар, ром, натертую цедру лимона и в самом конце – желтки. Затем всыпать муку и сильно взбить. Когда тесто будет свободно отставать от миски и пузыриться, добавить предварительно вымытые, обсушенные и обвалянные в муке изюминки. Наполнить тестом смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать при температуре 180 градусов до готовности в течение примерно 45 мин – 1 ч. Когда баба немного остынет, осторожно извлечь ее из формы, после полного охлаждения посыпать сахарной пудрой. Нельзя посыпать пудрой теплую бабу, – пудра растает, вид изделия будет непривлекательным.

Баба маковая

Для теста: мука – 600 г, дрожжи – 30 г, молоко – ½ стакана, желтки – 4 шт., сахар – 100 г, сливочное масло – 150 г, цедра лимона, соль;

для маковой начинки: мак – 150 г, молоко – ¼ л, сахар – 40 г, масло – 20 г, молотый пряник – 30 г, цедра лимона, корица, шоколад – 20 г, мед – 1 ст. ложка.

Приготовить дрожжевое тесто, поставить в теплое место для брожения. Тем временем приготовить маковую начинку: молоко вскипятить с сахаром, поварить в нем мак до мягкости, затем тщательно истолочь его в ступке. Полученную массу смешать с медом, натертой цедрой лимона, корицей, натертым на терке пряником, шоколадом. Тесто раскатать, намазать маковой начинкой, завернуть рулетом, положить в подготовленную форму, дать хорошо подойти в теплом месте.

Испечь при температуре 180 градусов до готовности.

Такой способ изготовления бабы оригинален тем, что в разрезе получается красивый рисунок.

Баба ореховая

Для теста: мука – 250 г, орехи – 50 г, сахар – 150 г, сливочное масло – 50 г, яйца – 2, молоко – 60 г, сок и натертая цедра ½ лимона, сода – 1 ч. ложка, порошок какао – 1 ст. ложка;

для обсыпки: сахарная пудра с ванилином.

Взбить масло с сахаром и яйцами в пену, добавить сок и мелко натертую цедру лимона, измельченные ядра орехов, какао, влить молоко, наконец, всыпать муку, смешанную с содой, быстро замесить тесто. Тесто вылить в обильно смазанную размягченным маслом, обсыпанную мукой или сухарями форму.

Чтобы баба не пригорела, поверхность ее, после того как зарумянится, покрыть листом плотной бумаги. Готовую, совершенно остывшую бабу посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Баба с шоколадом и орехами

Для теста: мука – 300 г, ядра орехов – 100 г, сахар – 200 г, желтки – 4 шт., сливочное масло – 200 г, шоколад – 50 г, молоко – 100 г, белки 4 шт., сода – на кончике ножа;

для обсыпки: сахарная пудра с ванилином.

Масло с сахаром и желтками взбить до получения пышной пены и полного растворения кристаллов сахара, добавить стружку шоколада, измельченные орешки, влить тонкой струйкой молоко,

перемешать. Затем всыпать муку, смешанную с содой, после чего ввести взбитые в стойкую пену белки. Тесто выложить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму, выпекать до готовности.

Охлажденную бабу вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Пасха русская

К числу ритуальных блюд для пасхального стола относится **пасха** – творожная масса в виде усеченной пирамиды: символ Гроба Господня. Для приготовления этого блюда необходима **пасочница** – деревянная сборно-разборная резная форма, состоящая из 4 дощечек. В двух из них имеются ушки, а в двух других – прорези для ушек. Для большей прочности в отверстия ушек вставляются клинышки. На внутренней стороне досок вырезали буквы «ХВ», а также изображение креста, копья, трости, проросших зерен, ростков, цветков – символов страдания и Воскресения Христа.

Для пасхи необходим творог самого лучшего качества, лучше его купить на рынке или сделать самим. Творог должен быть свежим, сухим, однородным. В любом случае его надо положить под гнет, чтобы удалить излишнюю сыворотку. Затем дважды протереть через сито, а уж потом из воздушной творожной массы готовить пасху сырую, заварную или вареную. Рецепты пасхи даны в больших пропорциях из соображений, что массы должно быть достаточно много для заполнения пасочницы. Нельзя пропускать творог для пасхи через мясорубку, как иногда можно прочесть в некоторых рекомендациях. Творог, протертый через сито, – воздушный, насыщенный воздухом; пропущенный же через мясорубку – мятый, давленый, вязкий. Соответственно и блюда будут иметь разный вкус. Все остальные продукты для пасхи также должны быть свежие и самого высокого качества.

Сливки должны быть 30 %-ной жирности, сливочное масло – мягкое, пластичное. Изюм надо перебрать, хорошо промыть, просушить его на скатерти или полотенце. Миндаль очистить, измельчить. Ядра миндаля легко очистятся, если залить их кипящей водой и оставить на 20–30 мин., тогда кожица легко снимается. Затем ядра подсушить и измельчить. Цукаты апельсиновые мелко нарезать, цедру лимона натереть на терке, пряные добавки, такие как кардамон или бадьян, смолоть в кофемолке, просеять через частое ситечко. Вместо ванили можно использовать ванильный сахар или ванилин. Запасливая хозяйка заранее приобретет все необходимое.

Хотя блюдо это очень трудоемкое и довольно дорогое, но ради праздника хозяйка не считается ни с какими затратами. Советуем воспользоваться миксером для взбивания творожной массы, она получится воздушной и нежной.

Пасху готовят холодным и горячим способом. Для холодной (сырой) пасхи все компоненты без нагревания тщательно истирают в однородную тающую массу, для вареной – массу нагревают на огне до того момента, когда со дна кастрюли начнут подниматься пузыри, как, скажем, при приготовлении густой манной каши. Кастрюлю снимают с огня, опускают в посуду с холодной водой и, постепенно помешивая, массу доводят до полного остывания. Затем укладывают в пасочницу, аккуратно застланную чуть влажной марлей (идеальный вариант – кисея), плотно заполняя форму, нагружают не слишком большим гнетом и ставят в холодильник или холодный погреб на 12–24 часа, чтобы стекла сыворотка. Затем укладывают основанием на блюдо, разнимают форму, осторожно снимают марлю, чтобы не повредить отпечатавшийся рисунок и ритуальные надписи. После освящения в церкви вместе с куличами и крашеными яйцами пасху ставят на праздничный стол.

Пасха сырая

Творог – 2500 г, сливочное масло – 200 г, сахар – 200 г, сметана – 250 г, соль по вкусу.

Творог дважды протереть через сито. Масло растереть с сахаром добела, добавить сметану и продолжать растирать массу до полного исчезновения кристаллов сахара. Полученную кремообразную массу присоединить к протертому творогу, посолить, перемешать, заполнить пасочницу, закрыть блюдцем, положить небольшой гнет, поставить на 12 ч в холодильник.

Пасха заварная

Творог – 2000 г, сливочное масло – 300 г, сметана – 400 г, яйца – 4 шт., соль по вкусу.

Творог дважды протереть через сито. В отдельной посуде довести до кипения при непрерывном помешивании масло, сметану и 3 яйца, влить горячую массу и протертый творог, добавить 1 яйцо и соль, перемешать массу до однородности, заполнить пасочницу, выстланную чуть влажной марлей, прикрыть блюдцем, положить небольшой гнет, поставить на

холод на 12 часов.

Пасха с миндалем и изюмом

Творог – 1600 г, сливочное масло – 200 г, сахарная пудра или сахар-песок – 800 г, сметана – 250 г, яйца –9шт., миндаль – 100 г, изюм – 150 г.

Творог дважды протереть через сито, добавить сметану. Затем растереть добела масло с сахаром, постепенно, по одному, добавляя яйца. Продолжать растирать массу до полного растворения кристаллов сахара. Эту массу соединить с творогом, добавить промытый высушенный изюм, очищенный и измельченный миндаль. Заполнить пасочницу массой, прикрыть блюдцем с грузом, поставить в холодильник на 12 ч.

Пасха с крутыми желтками

Творог – 1200 г, сливочное масло – 400 г, сахарная пудра – 300 г, желтки от сваренных вкрутую яиц –15 шт., сливки 30 %-ные – 3/4 л, ванилин.

Дважды протереть через сито творог, несоленое сливочное масло, желтки. Добавить к протертой массе взбитые с сахаром или сахарной пудрой сливки, тщательно перемешать. Массу положить в пасочницу под гнет, поставить в холодильник или холодный погреб на 12 часов.

Пасха царская (вареная)

Творог – 2000 г, яйца – 10 шт., сливочное масло – 400 г, сметана – 800 г, сахар – 600–700 г, ядра миндаля 100 г, изюм – 100 г, ванилин.

Протереть через сито творог и сливочное масло, добавить сметану, тщательно перемешать, поставить посуду на плиту и довести массу до кипения при непрерывном помешивании деревянной лопаточкой, чтобы масса не пригорела. Тотчас снять с огня и по возможности быстрее охладить, также непрерывно помешивая. В остывшую массу добавить сахар, изюм, миндаль, ванилин, все перемешать, положить в пасочницу, застланную чуть влажной марлей, плотно вминая массу, сверху положить блюдце, небольшой груз, поставить в холодильник на сутки.

Пасха царская (сырая)

Творог – 1000 г, желтки 5–6 шт., сливочное масло – 450 г, сахар – 500 г, сливки 30 %-ные – 300 г, изюм, миндаль, цукаты – по 100 г, кардамон или ванилин.

Сливочное масло растереть с сахаром добела, добавляя по одному желтки. Массу растирать до полного растворения кристаллов сахара, ароматизировать ванилином или тонко смолотым и просеянным через частое сито кардамоном. Добавить дважды протертый через сито творог, изюм, миндаль, измельченные апельсиновые цукаты или натертую лимонную цедру. Тщательно перемешать, ввести взбитые сливки, перемешать сверху вниз, заполнить массой пасочницу, застланную чуть влажной марлей, закрыть блюдцем, нагрузить небольшим гнетом, поставить в холодильник на 12 ч.

Пасха боярская

Творог – 1000 г, желтки – 2 шт., сливочное масло – 300 г, сахар – 500 г, сливки 30 %-ные – ½ л, апельсиновые цукаты – 100 г, ванильный сахар.

Творог дважды протереть через сито, добавить взбитые сливки, соединить с отдельно растертыми добела маслом, сахаром и желтками, добавить измельченные апельсиновые цукаты и ванилин, тщательно перемешать. Заполнить творожной массой пасочницу, застланную чуть влажной марлей, прикрыть блюдцем, положить сверху легкий гнет, поставить в холодильник на 12 ч.

Глава 2. Православные праздники

Религиозные праздники – неотъемлемая черта жизни каждого, в том числе и русского народа. В них ярко выразился самый дух русского народа, отразилась самая суть православия. Праздники высвобождают человека от гнета обыденности, дают ему соприкоснуться, пусть на время, с иным, прекраснейшим, лучшим миром.

По обычаю, идущему с древнейших языческих времен, праздники приурочены к циклам Природы, к началу и концу сельскохозяйственных работ. Окончание зимы и наступление весны, первая пахота, сбор первого урожая, завершение сбора урожая – все это, как правило, сопровождалось праздничными обрядами и в дохристианский период. С пришествием христианства языческий смысл торжеств преобразился. Православные праздники посвящены Богу.

Крещение, Пасха, Пятидесятница и другие священные дни стали своего рода возобновлением Нового Завета. Духовная основа православных празднеств строится на Евангелии и истории церкви. В то же время церковь и не порицает элементов язычества, сохранившихся в русских обрядах. Отрицать историю своего народа – это значит пренебрегать им. Масляничные торжества, колядки, поминальная тризна – эти обычаи тесно переплелись с христианскими обрядами. Многим из этих обрядов предписывается особая праздничная кухня, особый набор канонических блюд, которые не принято готовить в иное время года.

Праздники Спаса

В конце лета, во время Успенского поста (14–28 августа н. ст.) православная церковь отмечает три праздника, посвященных Всемилостивому Спасу – Иисусу Христу: 14 августа, в день Происхождения честных дев Животворящего Креста Господня, – Празднество Всемилостивому Спасу и Пресвятой Богородице, называемое в народе медовым спасом; 19 августа, в день Преображения Господа Бога и Спаса нашего Иисуса Христа, – яблочный спас; и 29 августа, в празднование Успения Пресвятой Богородицы – в честь перенесения из Едессы в Константинополь Нерукотворенного образа Господа Иисуса Христа в 944 г., – хлебный спас. Эти три праздника связуют весь Успенский пост.

14 августа, кроме того, день памяти семи ветхозаветных мучеников Маккавеев, принявших кончину в 166 г. до Рождества Христова. И как уже не раз бывало в русской истории, христианские установления своеобразно переплетались с языческими обычаями и обрядами: день памяти Маккавеев слился с древним языческим обрядом проводов лета и отмечается в народе как праздник «Макавей» – в кушаньях, подаваемых к праздничному столу, обязательно присутствует мак. Там, где еще сохранились обычаи предков, в этот день пекут маканцы, мачники – постные пироги, рулеты, булочки, пряники с медом и маком. Начиналось же трапеза блинами с маком – в специальной посуде для растирания мака приготавливали маковое молочко, маково-медовую массу, в нее обмакивали блины. Эта посуда в России называлась макальник, в Малороссии – макитра, в Белой Руси – макатер.

Съедобный мак был распространенным и любимым продуктом, разнообразно применяемым в народной кухне, обрядовых блюдах восточных и западных славян. Мак упоминается во множестве пословиц, поговорок, хороводных песен и загадок: «Мачок с медом – усы оближешь!»; «Черен мак, да бояре едят!»; «Рад Яков, что пирог с маком»; «Поминаючи мак, не прогневайся и так»; «На тычинке городок, в нем семьсот воевод».

В день Макавея молодежь водила хороводы с песней «Ой на горе мак», с шутливыми хороводными заигрышами, девушки осыпали парня маком, щипали его, щекотали, припевая: «Маки, маки, маковицы, золотые головицы!»

После Макавея не купались – лето прошло, вода «цветет». Приближается Яблочный спас:

19 августа в храмах освящались яблоки и другие плоды,

которые с этого дня разрешалось есть. В день Яблочного спаса пекли яблоки, блины, пироги с яблоками, грибами и ягодами.

Пироги для праздников медового и яблочного спаса пекут из постного теста, оно может быть дрожжевым, пресным, но непременно постным. Постное тесто отличается от обычного тем, что оно не содержит животного жира, молока, яиц, сливочного масла. Сливочное масло с успехом можно заменить горчичным, рапсовым, кукурузным, на крайний случай – подсолнечным, но лучшим для теста является горчичное. В числе многих достоинств оно дает тесту красивый нежно-желтый цвет, аромат настоящей сдобы, отменный вкус. Можно советовать хозяйкам всегда хранить в своей кладовочке волшебное горчичное масло только для постных пирогов. Ведь пирог – это всегда праздник.

Масленица

Масленица, была некогда языческим праздником в честь бога солнца Ярилы (с тех времен сохранился обычай печь блины – символ солнца). Этот праздник был свойственен всем языческим народам, ибо он означает проводы зимы и начало весны. Строго говоря, это и был дохристианских «новый год». В Древней Руси мясопустная неделя (седмица) совпадала с масленицей, языческим праздников проводов зимы. До принятия христианства Масленица сопровождалась не только гуляньями, играми, пирами и обрядами, но и жертвоприношениями. Церковь звала к покаянию, предостерегала от укоренившихся в народном сознании жестоких языческих обрядов. Масленица – единственный языческий узаконенный церковью праздник, получивший в христианстве новое переосмысление, то есть, праздничная трапеза перед постом.

Праздник Масленицы сохранился в христианстве, как последняя седмица перед Великим постом – Сырная седмица, когда уже нельзя есть мясо, но можно есть сыр, масло, яйца, молоко, сметану. Однако и в христианской Руси Масленица праздновалась с языческим размахом. Масленичное гулянье длилось неделю, каждый день в народе имел свое название: понедельник – **встреча**, вторник – **заигрыши**, среда – **лакомства**, четверг – **широкий четверг**, пятница – **тещины вечерки**, суббота – **золовкины посиделки**, воскресенье – **проводы** и **прощеное воскресенье**.

В масленичных обрядах и обычаях главное место отводилось молодоженам. Обязательными для новобрачных были катания с гор и на тройках. Одним из масленичных ритуалов были визиты молодых супругов к родителям. О визитах зятьев «к теще на блины» сложено много шутливых песен, поговорок.

Блины, блинчики, оладьи

Основной приметой масленицы исстари являются блины. Ни одно масленичное застолье не обходилось без них. Блины пекли с маслом, со сметаной, со шкварками, салом, с маком и медом, вареньем, брусникой, семгой, икрой – всех возможностей праздничного стола не перечесть.

Традиционно блины пекли из гречневой муки. В домашних условиях гречневую муку для русских блинов можно приготовить из хорошо высушенной гречневой крупы, смолов ее в обычной кофемолке.

Однако мы приводим несколько видов блинов на пшеничной и других видах муки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Здесь приведены рецепты не только постные, но и скоромные, то есть на тесте с применением молока, сливок, яиц, сыра и проч. Разумеется, в постные дни этих рецептов использовать не следует.

Тесто для гречневых блинов

г речневая мука – 2 стакана, вода – 2,5 стакана, дрожжи – 30 г, соль.

Взять с вечера хорошей гречневой муки (если не найдете гречневую муку в продаже, можно приготовить ее самим: засыпьте гречневую крупу-ядрицу – можно и сечку – в электрическую кофемолку и мелите, пока не станет мелкой, какой и положено быть муке.), обварить ее кипятком, дать постоять 1 час, а потом развести муку горячей водой до надлежащей пропорции: после того, дав остынуть до температуры парного молока, положить нужное количество дрожжей и поставить в теплое место, чтобы опара поднялась; поутру отбавить часть опары, замесить ее и, когда опара вновь взойдет, развести ее оставшейся опарой, посолить и дать опаре еще раз взойти.

Печь блины на сковороде.

Блины гречневые, настоящие русские

Мука гречневая – 0,8 кг, вода – 2 стакана, дрожжи – 20 г, соль – 5 г,

На 6–8 человек достаточно взять 1 кг хорошей сухой гречневой муки, из этой пропорции выйдет блинов 25–30 штук обыкновенной величины с блюдечко; тесто для блинов должно быть как жидкая сметана, т. е. немного погуще обыкновенных блинов. Для печения блинов в русской печи достаточно на 800 г муки 200 г сливочного масла, даже меньше, а при печении на плите 300–400 г, смотря по тому, как жирно пекут. Тесто для гречневых блинов растворять с вечера или за 6–8 часов до употребления: 800 г хорошей гречневой муки заварить 2 стаканами кипятку, дать остыть, прибавить 2 чайные ложечки свежих сухих дрожжей, разведенных сперва немного водой (хорошенько), выбить, закрыть и дать подняться в теплом месте; на другой день утром или за 1–1 ½ часа до печения разбавить теплой водой или молоком (2–3 стакана смотря по густоте),

прибавить ½ ложки соли; выбить снова, дать еще раз подняться. Не мешая, брать осторожно ложкою, намоченную сперва в теплой воде, лить на чистые раскаленные и маслом смазанные сковородки, почти до краев, и печь в печи, где позади должны быть оставлены горячие уголья; когда блины поднимутся, окропить маслом, обсыпать, по желанию, рублеными яйцами, луком или снятками, дать слегка зарумяниться, обмазать при помощи перышка растопленным маслом, класть друг на дружку, покрыть и подать горячими; если же блины пекут на плите, то поворачивать на другую сторону, подливая немного масла, а лука и снятков тогда уже не кладут. Подавать с растопленным маслом, сметаной и икрой, «кто хочет – и с семгою».

Блины гречневые по старинному рецепту

Мука гречневая – 2 стакана, молоко – 2,5 стакана, дрожжи – 30 г, соль.

Тесто для блинов надо поставить за 2–3 часа до того, как их подавать к столу.

Муку развести в теплом молоке или воде с добавлением соли и дрожжей, разведенных в небольшом количестве молока, и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, осторожно, не перемешивая, печь блины на горячей сковороде, смазанной маслом, на плите или в русской печи.

Блины подавать с растопленным маслом, сметаной, икрой, сельдью, малосоленой или свежей рыбой. Гречневые блины едят и с постным (растительным) маслом.

Блины гречневые с пшеничной мукой

Мука гречневая – 1 стакан, мука пшеничная – 1 стакан, сметана – 1 стакан, дрожжи – 30 г, яйца 3 шт., молоко или вода, соль.

Из пшеничной муки, теплого молока и дрожжей поставить опару, когда она выбродит, добавить гречневую муку, желтки, сметану, соль, разбавить молоком и ввести взбитые в стойкую пену белки, осторожно перемешать сверху вниз, дать тесту подняться и, не размешивая, осторожно печь блины на горячей, смазанной маслом сковороде.

Блины гречневые на пшеничной опаре

Гречневая мука – 2,5 стакана, молоко – 2,5 стакана, дрожжи –

30 г, соль.

С вечера из хорошей крупчатой муки сделать на теплой воде опару. Когда она выбродит, смешать с гречневой мукой и дать ей подняться раза два или три; потом обварить кипятком или вскипяченным молоком, мешая беспрестанно, чтобы не было комков, и таким образом разводить кипятком или горячим молоком до густоты теста, дать подняться, посолить и печь блины.

Блины сдобные

Гречневая мука-2,5 стакана, молоко – 2,5 стакана, дрожжи – 30 г, соль.

Приготовить тесто, как для гречневых блинов на пшеничной опаре, прибавить по вкусу немного соли, по пропорции яиц и сливочного масла, и все это смешать хорошенько, дать еще взойти и потом печь блины.

Примечание. Вообще все скоромные гречневые и пшеничные блины подаются к столу с разогретым сливочным маслом, со сметаной, сливками, зернистой икрой, семгой, маслинами. Когда же их пекут, то подсыпают к ним мелко порубленные круто сваренные яйца, или смазывают смесью творога с сырыми яйцами.

Блины молочные

Мука гречневая – 300 г, яйца – 5 шт., молоко – 0,5 л, соль – 5 г.

Смешать хорошенько пять или шесть сырых яиц с бутылкой свежего молока, прибавить 300 г крупчатой муки и немного соли и печь из этого теста блины, наливая его понемногу ложкой на сковородку так, чтобы блины были тонки, почти как лист писчей бумаги. Когда все блины из приготовленного раствора будут испечены, то, обрезав подгорелые края, намазать каждый блин маслом, сложить вчетверо и, уложив в кастрюлю или на сковородку (обмазав прежде изнутри маслом), поставить на плиту или в жаркую печь, чтобы обжарились; подавать к столу горячими.

Примечание. Такие блины подаются с мелко изрубленными яйцами и сахаром или с каким-либо ягодным вареньем.

Блины с творогом

Мука гречневая – 2 стакана, яйца – 5 шт, молоко – 2,5

стакана, соль.

Испечь молочные блины; потом протерев сквозь решето достаточное количество свежего творога, смешав его с сырыми яйцами и таким образом намазывая этим творогом блины, надо загибать их с четырех сторон, а после, перегнув вдвое, наконец обжаривать их на сковородке в масле, переворачивая с одной стороны на другую, и подавать к столу горячими.

Примечание. Эти блины при подаче посыпаются сахаром.

Блины красные

Мука – 2 кг, дрожжи – 30 г, молоко – 100 г, сливочное масло – 200 г, яйца – 10 шт., корица – 2 г.

Первый способ

Поставив опару из 1 кг хорошей пшеничной муки с полустаканом свежих дрожжей и с таким же количеством молока, дать ей взойти; а потом, распустив 200 г сливочного масла и десяток яиц, отделив белки на блюдо, а желтки с маслом положив в опару, прибавить опять 1 кг муки и добавить по пропорции молока. Когда тесто хорошо поднимется, то белки взбить, положить туда же и, прибавив по вкусу соли, печь блины на маленьких сковородках, подсыпая коринки, мелко изрубленных круто сваренных яиц или как кому угодно.

Второй способ

Пшеничная мука 800 г, молоко – 800 г, яйца – 4 шт., масло сливочное – 50 г, соль – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, дрожжи – 20 г.

В 600 г теплого молока развести дрожжи и влить их в муку. Тщательно выбить тесто лопаткой. Поставить в теплое место, дать подняться. Размешать в 200 г теплого молока 4 желтка и 50 г растопленного масла, добавить соль и сахар. Влить в тесто и, размешав, дать тесту вновь подняться.

Непосредственно перед выпеканием блинов добавить в тесто взбитые белки.

Эти блины должны быть совсем тонкими.

Царские блины

Это блюдо было любимым лакомством членов царской фамилии Романовых.

Масло сливочное – 200 г, яйца (желтки) – 6 шт., сахар-песок – 1 ч. ложка;

для бешамеля: мука – 3/4 стакана, сливки – 1,5 стакана,

настойка лимонная – ½ ложки, сливки – ½ стакана;

для блинов: сахар-песок – 200 г, сок лимонный 100 % – 150 г.

Взять 200 г сливочного масла перемешать его с 6 желтками, 1 чайной ложкой сахара, поставить на лёд и взбить пену.

Приготовить бешамель: 3/4 стакана муки, развести 1,5 стакана сливок, прокипятить, перемешивая до загустения, как тесто для блинов. Влить в него масло с желтками и сахаром, взбить, прибавить ½ ложки померанцевой воды (настойка на спирту померанцев или лиметты, или лимонная), добавить ½ стакана густых сливок, печь на небольшой сковороде с маслом, блины не снимать ножом, а опрокидывать на блюдо, пересыпая каждый слой сахаром и обливая лимонным соком. Горку блинов украшают желе или вареньем.

Скороспелые гурьевские блины

Мука пшеничная – 800 г, простокваша – 2 стакана, яйца (белки) – 8 шт., масло сливочное – 200 г, соль – 2 ч. ложки.

Замесить 800 г пшеничной муки в 2 стаканах кислого молока, добавить 8 яичных белков, по 2 чайных ложки соли и сахара, 200 г сливочного масла, влить 8 взбитых белков, смешать массу лопаточкой, испечь блины.

Блины пшеничные

Пшено – 800 г, мука гречневая – 800 г, молоко – 0,3 л, масло сливочное – 200 г, яйца – 10 шт.

Разварить в молоке 800 г хорошо промытого пшена, протереть его сквозь сито, подложить к нему по пропорции свежих дрожжей и 800 г крупчатой муки и развести теплым молоком. Когда опара эта поднимется, то положить в нее 200 г сливочного масла, по вкусу соли и от десяти яиц одни только желтки, а белки отложить на блюдо. Когда же тесто будет готово, тогда, взбив белки, смешать их с тестом и печь блины на маленьких сковородках.

Блины с рисом или с гречихой

Для блинов: мука гречневая – 300 г, яйца – 5 шт., молоко – 0,5 л, соль – 5 г;

для каши: ядрица – 200 г, масло сливочное – 200 г.

Сперва напечь молочных блинов (см. рецепт), потом сварить густую кашу из риса или из гречихи и во время варения каши

положить в нее большой кусок сливочного масла, но каши не мешать, а дать ей кипеть понемногу. Когда каша будет готова, выложить ее на блюдо, остудить, положить в нее коринки и сахару. Потом взять форму или кастрюлю, вымазанную маслом, обложить ее изнутри кругом блинами, потом положить в нее намасленные блины, пересыпая каждый блин кашей из риса или из смоленских круп. Когда таким образом все блины укладутся, то накрыть сверху двумя или тремя жирно намасленными блинами, поставить в печь, дабы обжарились, и подавать горячими.

Блины пшенные по старинному рецепту

Для опары: мука – 2,5 стакана, молоко – 0,5 л, дрожжи – 40 г.

Для теста: яйца – 5, сливочное масло – 50 г.

Пшенная каша: пшено – 1,5 стакана, молоко – 3 стакана, соль – 1 ч. ложка, сахар – 2 ст. ложки.

Перебранное пшено промыть в семи водах, засыпать в кипящую подсоленную воду (3–4 части воды на 1 часть крупы). Когда вода закипит, воду слить и пшено залить кипящим молоком, добавить соль, сахар и варить кашу до полной готовности. Охладить, хорошо растереть кашу до однородной массы или протереть через сито. Затем в кашу влить желтки, растопленное масло, опару, хорошо перемешать и дать подойти. В готовое тесто ввести взбитые в стойкую пену белки, перемешивая сверху вниз. Когда тесто подойдет еще раз, не перемешивая, сразу печь блины.

Блины-скородумки

Мука – 5 ст. ложек(полных с горкой), молоко – 2,5 стакана, яйца 2 шт., сахар – 1 ст. ложка, соль – 1/3 ч. ложки, 2–3 ст. ложки растительного масла.

Яйца, соль, сахар взбить венчиком или миксером, во взбитую массу влить молоко, всыпать муку, перемешать, добавить растительное масло, еще раз все перемешать и выпекать блины на разогретой сковороде. Под первый блин сковороду смазать маслом, а далее не нужно, так как в тесте достаточно масла. Растительное масло следует вливать в тесто после его замеса с мукой, иначе снизится пенообразующая способность яиц, тесто не будет насыщено воздухом, а блин не будет рыхлым.

Подавать блины горячими с маслом, сметаной, вареньем к чаю, кофе, на завтрак, обед или ужин.

Блины городские

На 30 блинов: мука – 700 г, яйца – 40 г, маргарин столовый – 30 г, сахар – 30 г, соль – 15 г, дрожжи – 30 г, вода – 1000 мл, сало свиное топленое или комбижир животный особый для жарки – 5 г.

Приготовить безопарное тесто жидкой консистенции и дать перебродить при 28–32 градусах в течение 2–3 часов.

На небольшие сковороды или блинницы, предварительно сильно нагретые и смазанные жиром, налить тонкий слой теста; сначала поджарить одну сторону блина, а затем другую.

Если блины выпекают с добавлением рыбы или яиц (20–30 г на порцию), то рыбу нужно разделать на филе, нарезать кусочками весом по 5-10 г (обработанные снетки не следует нарезать) и обжарить с жиром на сковороде. Яйца сварить вкрутую и измельчить.

Подготовленные продукты положить на горячую сковороду с жиром, залить тестом и поджарить блины как обычно.

К блинам подать отдельно масло (10–25 г) или сметану (20–40 г). Кроме того к ним могут быть поданы: икра, семга, кета, сельдь (по 25–75 г).

Блины на соде

Мука пшеничная – 400 г, мука гречневая – 400 г, виннокаменная или лимонная кислота – ¼ ч. ложки, сода – 1 ч. ложка, соль – 1 ч. ложка.

Просеять всю муку и влить в нее 5 стаканов теплой воды, в которых предварительно растворить соль. Всыпать в тесто кислоту и хорошо размешать. Перед выпечкой блинов положить соду, дать тесту подняться и печь блины, как обычно.

Блины заварные из пшеничной и гречневой муки

Мука пшеничная – 400 г, мука гречневая – 400 г, дрожжи – 20 г, молоко – 400 г, яйца – 3 шт., масло – 50 г.

200 г пшеничной и 200 г гречневой муки просеять, заварить крутым кипятком (300 г), тщательно размешать. Когда тесто будет только теплым, добавить в него разведенные и полустакане теплой воды дрожжи, хорошо смешать и поставить посуду с тестом в сосуд с теплой водой. Дать подняться, влить 200 г теплого молока и добавить остальную муку, тщательно размешать и дать вновь подняться. За 30 минут до начала выпекания блинов вскипятить 200 г молока вместе с 50 г масла,

обварить этой смесью тесто; когда оно слегка остынет, влить 3 сырых яйца, соль, хорошо выбить тесто и, после того как оно вновь поднимется, печь блины.

Блины яблочные

Яблоки кислые – 10 шт., мука – 1600 г, молоко – 2,5 стакана, дрожжи – 30 г, яйца – 8 шт., цедра лимонная – 20 г, сливки – 0,3 л.

Испечь десяток кислых яблок помягче и протереть сквозь сито; потом поставив опару из 800 г крупчатой муки с молоком и дрожжами, дать ей в теплом месте подняться; а когда положишь в опару протертые яблоки и 200 г сливочного масла, добавить опять 800 г муки, 8 свежих яиц и обтертой на сахаре лимонной цедры, и все вместе хорошенько взбить, развести пропорционально густыми сливками и печь.

Блины из сладких кореньев

Корень петрушки, сельдерея, морковь, репа – по 200 г, мука – 800 г, дрожжи – 30 г, молоко – 200 г, масло растительное – 100 г, яйца – 8 шт., цедра лимонная – 15 г, сахар, соль – по 5 г.

Очистив и перемыв 800 г кореньев (петрушки, сельдерея и т. п.), положи их в кастрюлю, разварив в молоке и протри сквозь сито, а между тем поставь опару из 800 г крупчатой муки, из одной рюмки хороших дрожжей и теплого молока по пропорции, и когда эта опара взойдет, подложи к ней 100 г сливочного (растительного) масла и желтков из 8 яиц (отняв белки), прибавь по пропорции лимонной цедры, сахару и немного соли; потом притвори крупчатой мукой, прилей молока и сделай тесто, как для обыкновенных блинов. Наконец, взбив отнятые с яиц белки, смешай с тестом и пеки блины.

Блины морковные, свекольные или картофельные

Морковь, свекла, картофель – по 0,5 кг, молоко – 1 л, масло сливочное – 200 г, крупа манная – 200 г, яйца – 10 шт., соль, сахар – по 5 г.

Очистив нужное количество моркови, свеклы или картофеля (из чего угодно готовить блины), положить в кастрюлю, залить молоком и упарить на огне так, чтобы овощи стали совсем мягкие; потом молоко слить, а морковь или другие овощи протереть сквозь сито и, положа по 200 г сливочного масла и манной крупы, дать остынуть; после того, прибавить туда же с

десятка яиц одних желтков, а белки положить взбитыми, по вкусу соли и сахару, смешать хорошенько все вместе и наконец печь блины на маленьких сковородках.

Блинчики с курятиной

Для блинчиков: пшеничная мука – 1 ¼—1 ⅓ стакана, молоко – 2,5 стакана, яйца – 3 шт., сахар – 1 ст. ложка, соль – 1/3 ч. ложки, растительное масло – 2–3 ст. ложки;

для начинки: отваренное белое куриное мясо, снятое с костей 500 г, сушеныегрибы – 50 г, белый соус – 2 стакана, сливки – 1 стакан, желтки – 2, соль, мускатный орех, ром или коньяк – 2 рюмки;

для белого соуса: куриный бульон 2 стакана, растительное масло – 1 ст. ложка;

для обжаривания блинчиков: сливочное масло – 100 г.

Для приготовления теста желтки тщательно растереть с сахаром и солью, взбить, влить молоко, перемешать, всыпать просеянную через ситечко муку и ввести взбитые в стойкую пену белки, хорошо перемешать, влить растительное масло, вновь перемешать. Разливать тесто на раскаленную сковороду и печь тонкие блинчики, обжаривая с двух сторон.

Для приготовления начинки курятину мелко нарезать, соединить с отваренными и мелко нарезанными белыми грибами, заправить белым соусом, ввести сливки, желтки, довести на медленном огне до загустения, приправить солью, перцем, мускатным орехом, снять с огня, слегка охладить, влить коньяк, перемешать и полученную начинку использовать для наполнения блинчиков. На блинчик положить столовую или десертную ложку начинки (судя по размеру выпеченного блинчика), завернуть конвертом, обжарить на сковороде с двух сторон.

Подавать горячими к праздничному столу как закуску, с куриным бульоном или к кофе, чаю.

Блинчики с грибами

Для блинчиков: мука – 1,5 стакана, молоко – 1 стакан, вода – 1 стакан, яйца – 2 шт., сахар – 1 ч. ложка, соль на кончике ножа, растительное масло – 2–3 ст. ложки;

для начинки: сушеные белые или другие грибы – 100 г, зелень укропа или петрушки – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу;

для соуса: сливочное масло – 1 ст. ложка, мука – 1 ст. ложка, молоко – 1 стакан, томатное – пюре 2 ст. ложки;

для жарения: топленое или оливковое масло – 500 г.

Испечь блинчики. Отварить грибы, сварить яйца вкрутую.

Приготовить соус: муку и сливочное масло растереть на сковороде до однородной массы и при непрерывном помешивании влить стакан горячего молока, посолить, добавить томатное пюре и проварить до загустения, добавить 2 желтка и смешать с сушеными отваренными и нарезанными кубиками грибами и рублеными яйцами. На медленном огне довести начинку до загустения, приправить по вкусу солью, перцем, зеленью укропа и петрушки, охладить.

Завернуть по одной ложке начинки в блинчик конвертом, обжарить в масле, положить на блюдо и горячими подавать к столу как закуску, а также с грибным супом. Вкусны блинчики и с чашкой сладкого крепкого чая.

Блинчики с творогом

Для начинки: свежий творог – 300 г, сахар – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, яйца – 1 шт. или 2 желтка, соль по вкусу.

Для обжаривания блинчиков: масло – 100 г.

Тесто приготовить так же, как указано в рецепте «Блинчики с курятиной».

Испечь блинчики. Подготовить начинку: творог растереть с сахаром, сметаной, желтками, посолить по вкусу. Для ароматизации начинки можно добавить высушенную, тонко смолотую и просеянную лимонную или апельсинную корочку, а также цукаты или изюм.

На блинчик положить ложку творожной начинки, завернуть конвертом, обжарить в масле с обеих сторон, подавать к столу.

Можно сложить блинчики в керамическую или эмалированную миску, смазывая их маслом, закрыть крышкой и поставить в негорячую духовку. Подавать к чаю, кофе.

Блинчики

Мука – 400 г, молоко – 1000 г, яйца – 2 шт., соль – 0,5 г, сахар – 30 г, масло топленое – 20 г.

Яйца, соль и сахар взбивать венчиком 1–2 минуты, добавить молоко, перемешать и всыпать просеянную муку. Быстрым движением венчика замесить однородное жидкое тесто и процедить его через частое сито.

Готовое тесто налить черпаком тонким слоем на раскаленные, смазанные жиром сковороды и обжарить с двух

сторон так, чтобы блинчики зарумянились, но не подгорели.

Блинчики без начинки сложить вчетверо; сложенные блинчики можно еще раз обжарить. Эти блинчики можно приготовить с любой начинкой: мясом, рисом, творогом, вареньем, яблоками и т. п.

При производстве большого количества блинчиков целесообразно применить следующий метод: подготовленное тесто вылить большим черпаком (600–700 г) на горячий смазанный жиром противень; приподняв край противня, разлить тесто по всей его поверхности. После того как одна сторона поджарится, противень поместить в жарочный шкаф на 3–5 минут. Готовый большой блин выложить на стол, перевернув для этого противень, Блин разрезать на ровные квадраты, из которых формовать блинчики, как обычно.

Блинчики можно подать с маслом, сахаром, медом или вареньем.

Блинчики с грибной начинкой

Блинчики готовые – 100 г, грибы свежие – 100 г, лук – 30 г, соус – 25 г,

яйца – 1 шт., хлебная крошка – 20 г, масло топленое – 15 г, сметана – 30–40 г, зелень петрушки – 10 г.

Испечь тонкие блины из пресного теста по 2–3 шт. на порцию. На поджаренную сторону каждого блина положить грибной фарш и завернуть его. Смочить поверхность сложенных блинчиков яичным белком, обвалять в крошках белого пшеничного хлеба и обжарить на масле с обеих сторон. Поместить в жарочный шкаф на 5–6 минут.

Для приготовления фарша свежие белые грибы или шампиньоны изрубить не очень мелко или нашинковать их тонкими ломтиками и поджарить с маслом. Репчатый лук нарезать и поджарить отдельно. Затем соединить, добавить горячий молочный соус средней густоты, как для запеченных блюд, и сырой яичный желток. Все перемешать и заправить по вкусу солью и перцем.

При подаче положить блинчики на подогретую тарелку или овальное блюдо, покрытое бумажной салфеткой.

Можно украсить блюдо зеленью петрушки, жареной в жире (фритюре). В соуснике подать сметану.

Блинчики, запеченные с сыром и толокном

Мука – 300 г, молоко – 700 г, яйца – 100 г, сыр – 150 г, толокно – 300 г, соль – 10 г, сметана – 100 г, масло сливочное – 200 г.

Приготовить тесто и выпечь блинчики, как описано выше. Блин смазать жиром, посыпать сыром, накрыть другим блином, положить толокно, перемешанное с маслом, и покрыть еще одним блином. Подготовленные таким образом блины сложить вдвое, придав им форму полумесяца, смазать сметаной и запечь в духовке.

Пирожки блинчатые жареные

Для теста: мука – 500 г, маргарин столовый – 50 г, сахар – 25 г, соль – 7 г, меланж – 150 г,

вода – 1200 г, фарш – 600 г,

для панировки: яйца – 120 г, хлеб пшеничный – 2500 г, жир для фритюра – 200 г.

Яйца, соль, сахар растереть до однородной массы, перемешать с холодной водой, добавить просеянную муку и тщательно размешать венчиком, чтобы тесто было однородной консистенции, после чего процедить его через сито.

На горячую чугунную или железную сковороду, смазанную жиром, налить тонкий слой теста и жарить до тех пор, пока одна сторона блинчиков не приобретет золотистого цвета. На поджаренную сторону блинчиков положить фарш, завернуть блинчик в виде прямоугольного пирожка, смазать яйцом, обвалять в сухарях из белого хлеба и обжарить во фритюре.

Для фарша можно использовать начинки, употребляемые для пирожков.

Лепешки с сыром

Мука – 50 г, маргарин столовый – 20 г, сахар – 1 г.

Из пресного теста раскатать очень тонкие лепешки и подсушить их в духовке. Положить на сковороду лепешку, посыпать ее тертым сыром, накрыть другой лепешкой, полить растопленным жиром и запечь в духовке.

Лепешки с пшенной кашей

Для теста: мука – 300 г, соль – 10 г, вода – 100 г, маргарин столовый – 20 г, сахар – 20 г;

для фарша: пшено – 100 г, масло топленое – 20 г, сахар – 40 г;

масло растительное для жарки – 160 г.

Пресное тесто раскатать в виде лепешки толщиной 1 см, на одну половину лепешки положить фарш – кашу пшенную рассыпчатую с сахаром, затем закрыть его второй половиной лепешки, края теста ровно обрезать, крепко прижать, придать изделию форму полумесяца и обжарить с обеих сторон в масле на сковороде.

Блинчатые пирожки, панированные в тесте

Для теста: мука пшеничная – 250 г, молоко – 1 л, яйца – 2 шт., соль и сахар – по 1 ч. ложке, растопленное сливочное масло – 1 ст. ложка;

для фарша: мозги – 700 г, шампиньоны – 300 г, лук – 150 г, сливочное масло – 1 ст. ложка;

для соуса: муки – 1 ст. ложка, молоко – 1 стакан, мелко нарезанная зелень укропа и петрушки – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу;

для кляра: муки – 300 г, яйца (белки) – 4 шт., растительное масло – 1,5 ст. ложки, сливочное масло – 1 ч. ложка, 1 стакан воды;

для жарения: топленое масло – 200 г.

Желтки растереть с сахаром и солью, постепенно размешать с молоком, добавить растопленное масло, влить полученную жидкую массу в просеянную муку, перемешать, после чего ввести взбитые в стойкую пену белки, осторожно перемешивая тесто сверху вниз. Жарить блинчики на раскаленных сковородах, смазанных кусочком шпика, надетого на вилку. Тесто разливать так, чтобы оно равномерно и тонким слоем покрывало жарочную поверхность сковороды.

Приготовить фарш: мозги отварить в соленом кипятке с уксусом. Шампиньоны очистить, промыть, мелко нарезать, положить в кастрюльку, добавить масло и потушить до мягкости. При этом кастрюлька с грибами должна стоять не на открытом пламени, а на чугунной подставке. В конце тушения к грибам добавить мелко нарезанный и обжаренный в масле лук. Муку и масло для соуса растереть на сковороде, постепенно при непрерывном помешивании влить горячее молоко, посолить и довести до загустения.

Нарезанные мелкими кубиками мозги и готовые шампиньоны перемешать с соусом, добавить 1 сырое яйцо, мелко нарезанную зелень укропа и петрушки, соль, перец, хорошо перемешать. Класть начинку на блинчик, тонко размазывая ножом по всей поверхности, очень туго завернуть в рулетик. Рулетик разрезать

на куски длиной примерно 5 см, каждый кусочек, наколоть на вилку, обмакнуть в кляр, обжарить во фритюре.

Обжаривая рулетики, необходимо следить, чтобы они не раскручивались. Готовые румяные рулетики уложить на блюдо. Подавать к праздничному столу.

Налистники

Налистники отличаются от блинчиков формой, а в отношении теста или начинок, они приготавливаются точно так же. Налистники готовили и ели на масленой неделе.

На блинчик тонким слоем намазывается начинка, блинчик заворачивается трубочкой, обжаривается в масле на сковороде – налистники готовы.

Праздничный вариант: завернутый блинчик (налистник) перевязать ниткой, смазать яйцом, обвалять в сухарях, обжарить в горячем жире (фритюре). Перед подачей к столу нитки снять, налистники положить на блюдо.

Начинкой для налистников служит хороший творог, но чаще сырница – домашний зернистый сыр, приготовленный летом и сохраняемый до весны. При полугодовом хранении сырница созревала, приобретала своеобразный, очень приятный острый сырный вкус.

Оладьи – любимое блюдо взрослых и малышей

Драники

Картофель – 12 клубней, мука – 2 ст. ложки, соль, свиное сало – 7–8 ст. ложек, сметана – 1 стакан, моченая брусника – 1 стакан, сахар – 3/4 стакана.

Это картофельные оладьи, которые по-разному готовят в различных областях: с луком, чесноком, сырой мелко рубленной свининой, которую добавляют в картофельную массу, фаршируют мясом, грибами.

Картофель натереть на терке, добавить муку, соль, перемешать. Ложкой выкладывают массу на сильно разогретую сковороду в растопленный жир и обжаривают оладьи с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Моченую бруснику отделить от брусничной воды. Воду вскипятить с сахаром, охладить, соединить с брусникой.

Драники подавать к столу горячими со сметаной, моченой брусникой, луком, чесноком, квасом.

Тесто для оладьев

Яйца – 5 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, сахар-песок – 1 ст. ложка, сливки – 1 стакан, мука пшеничная – 1 стакан.

Взять от пяти яиц одни желтки, положить в них столовую ложку растопленного сливочного масла и взбивать их, пока сделаются густыми; потом прибавить ложку сахара-песка, стакан свежих густых сливок, по пропорции пшеничной муки и взбитых белков, смешав все это вместе хорошенько так, чтобы из этого вышло тесто и выпекать до подрумянивания каждой стороны.

Кислые оладьи

Тесто – 1000 г, яйца – 3–4 шт., масло сливочное – 2-3ст. ложки.

Из приготовленной с вечера обычным способом опары поутру замесить оладьи и дать им хорошенько выкиснуть; иногда же в опару можно подложить 3 или 4 свежих яйца и ложки 2 или 3 растопленного сливочного масла и взбить все это мутовкой. Когда тесто будет таким образом готово, то, разогрев на сковородке масло, должно захватывать ложкой тесто, выкладывать на сковородку и обжаривать в масле.

Тонкие оладьи на пиве

Масло сливочное – 1 ст. ложка, яйца – 3 шт., пиво бутылочное – 400 мл, вода – 200 мл, соль – 0,5 г, мука – 1 стакан.

Взбить 1 столовую ложку топленого сливочного масла и 3 сырых яйца с 400 мл плотного пива, 200 мл воды и щепоткой соли и прибавить столько муки, чтоб получилось жидкое тесто, из которого и печь оладьи на сковородке в масле.

Оладьи из риса или из манных круп

Рис (или манка) – 500 г, масло сливочное – 75 г, яйца – 2–3 шт., молоко – 200 мл.

Заварив на молоке крутую кашу из риса или из манных круп, должно во время варки положить в нее небольшой кусок сливочного масла; потом, выложив готовую кашу на блюдо, остудить, развести по пропорции яйцами и молоком, как жидковатое тесто, печь оладьи в масле.

Оладьи с миндалем

Яйца – 2 шт., сахарный песок – 3 ст. ложки, сливки – 1 л, соль – 0,5 г, мука – 6 ст. ложек, миндаль толченый – 4 ст. ложки.

Взбив два свежих яйца с 3 столовыми ложками сахара, прибавить к ним 1 л густых сливок, немного соли, 6 ложек муки и мелко истолченного миндаля по пропорции, все это перемешать хорошенько, и из этой смеси печь оладьи по обыкновению.

Оладьи из творога

Творог – 800 г, сухари толченые (мука) – 400 г, яйца – 2 шт., молоко – 200 г.

Протереть сквозь решето свежий творог, прибавить на каждые 400 г его по небольшой горсти крупчатой муки или толченых сухарей, развести ни густо ни жидко свежими сырыми яйцами и небольшим количеством молока, потом смешать все это хорошенько, печь на сковородке в масле.

Примечание. Оладьи эти подаются к столу горячими, посыпанные мелким сахаром.

Оладьи картофельные

Картофель – 5–6 шт., соль – 0,5 г, яйца – 2–3 шт.

Протерев сквозь решето разваренный и очищенный картофель, посолить его по вкусу, развести сырыми яйцами и печь по обыкновению в масле.

Оладьи из блинов

Тесто блинное – 1000 г, творог – 200 г, яйца – 3 шт., масло сливочное – 100 г.

Напечь обыкновенных пшеничных блинов (смотри выше), обмазать каждый из них свежим творогом, стертым с сырыми яйцами; потом по три таких блина складывать вместе и свертывать трубочкой, которую разрезать на равные куски или части, обмакивать каждый кусок во взбитых яйцах и обжаривать в сливочном масле.

Оладьи сдобные

Масло сливочное топленое – 200 г, яйца (желтки) – 8 шт., мука – 300 г, сливки – 3 стакана.

Взбив 200 г топленого масла с 8 сырыми желтками, 2 чайными чашками муки и 3 стаканами густых сливок, взбить еще

7 яичных желтков и прибавить туда же; смешав все это хорошенько, печь оладьи на сковородке без масла, обжаривая только с одной стороны и посыпая сахаром.

Оладьи нежные

Мука – 200 г, молоко – 150 г, яйца (желтки) – 4 шт.

Разварив в молоке нужное количество крупчатой муки, пока выйдет крутое тесто, растирать это тесто в одних яичных желтках так, чтобы вышел жидковатый раствор, который следует жарить, пуская с ложки в кипящее масло.

Оладьи барские

Молоко – 6 стаканов, масло сливочное – 200 г, дрожжи – 1 ст. ложка, сахар – 0,5 стакана, яйца (желтки) – 2 шт., мука – 1 стакан, варенье – 200 г.

Замесив тесто из 6 стаканов кипяченого молока, 200 г растопленного сливочного масла, столовой ложки дрожжей, чайной чашки сахару, двух яичных желтков и такого количества муки, чтобы тесто могло раскатываться, раскатать его толщиной в мизинец, накладывать на него кучками какого-либо варенья, накрыть тестом, вырезать каждую кучку стаканом, поставить в теплое место, чтобы тесто на них поднялось, и тогда печь на сковородке в масле.

Оладьи яблочные

Яблоки (Антоновка) – 1000 г, тесто жидкое – 400 г, сахар

Приготовить для них особенное тесто (см. рецепт жидкого теста-кляра), взять очищенные от кожи свежие кислые яблоки, нарезать их кружочками, вынуть из них семечки и, обмакивая или обвертывая (если густое) в тесто, печь на сковородке в кипящем масле.

Примечание. Такие оладьи пекут незадолго перед подачей к столу или во время самого стола, и подавать их следует с сахарным песком.

Оладьи с пряностями

Сметана – 2 стакана, яйца – 4 шт., сахар-песок – 1 ст. ложка, корица (орех мускатный) – 0,5 г, мука – 1 стакан, масло растительное – 25 г.

Взбив вместе 2 стакана хорошей сметаны и 4 сырых яйца, прибавить к ним сахара, корицы или мелко натертого мускатного ореха, просеянных сквозь частое сито, и стакан крупчатой муки, все это хорошенько смешать, и жарить на сковородке оладьи с кипящим маслом.

Оладьи скорые на кефире

Для теста: мука – 1 тонкий стакан, кефир – 0,5 л, сахарим – 1 столовая ложка, соль – ½ ч. ложки.

Для жарения: растительное масло.

Оладьи на кефире готовятся быстро. В миску насыпать стакан муки, соль и сахар, влить кефир и венчиком (сбивалкой) интенсивно перемешать компоненты. Полученное тесто – легкое, пышное, кремообразное, по консистенции близкое густой сметане.

Оладьи разливать столовой ложкой на раскаленную сковороду, предварительно плеснув чуть-чуть растительного масла и поворачивая сковороду, чтобы масло равномерно омывало всю поверхность. Масла не должно быть много, иначе оно горит, и кухня заполняется дымом. Эти навыки хозяйка приобретает если не в первый, то обязательно во второй раз.

Оладьи с яблоками

Для теста: мука – 5 ст. ложек (с горкой), кефир или простокваша – 0,5 л, яйца – 1–2 шт., соль, сахар по вкусу;

для жарения: сливочный маргарин – 100 г;

для наполнения: яблок среднего размера – 5-7шт., сахар для обсыпки – 2–3 ст. ложки.

Яйца взбить, соединить с кефиром или простоквашей, добавить соль, сахар, муку и замесить пышное, легкое, полугустое тесто. Разлить ложкой на смазанную маслом горячую сковороду оладьи, на поверхности которых быстро и красиво разложить аккуратно нарезанные тонкими ломтиками яблоки, тем временем нижний слой оладий обжарится, оладьи перевернуть яблоками вниз и зарумянить их.

Оладьи снять со сковороды, положить на блюдо, посыпать сахаром. Оладьи будут вкуснее, если их посыпать тонко молотой корицей.

Оладьи с яблоками можно приготовить иначе. Яблоки натереть на крупной терке, опустить в тесто, перемешать; печь как обычные оладьи.

Оладьи со свежей капустой

Для теста: мука – 6 ст. ложек, кефир или простокваша – 2 стакана, яйца – 2 шт., соль – 1/3 ч. ложки, растительное масло – 1 ст. ложка, мелко нарубленная свежая капуста – 200 г.

Для жарения: сливочный маргарин – 100 г.

Приготовить тесто, как указано в предыдущем рецепте, и добавить в него мелко нарубленную свежую капусту. Оладьи обжарить с двух сторон. Подавать со сметаной.

Оладьи с капустой можно приготовить вообще без муки. Для этого капусту очень мелко изрубить, посолить и добавить столько яиц, чтобы получить связанное тесто. Оладьи обжарить. Эти оладьи без муки могут быть рекомендованы больным диабетом.

Оладьи с тыквой

Мука – 200 г, кефир или простокваша – 1 стакан, яйца – 2 шт., тыква – 150 г, сахар – 1 ст. ложка, соль – 1/3 ч. ложки.

Кефир смешать со взбитыми яйцами, солью, мукой, добавить тыкву, натертую на крупной терке, все перемешать. Тесто класть ложкой на разогретую сковороду.

Подавать горячими и холодными.

Оладьи постные

Для теста: мука – 2 стакана, вода – 1,5 стакана, дрожжи – 30 г, сахар – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Для жарения: растительное масло – 100 г.

Дрожжи развести в теплой воде, добавить сахар, соль, всыпать муку и замесить тесто. Когда тесто поднимется, не перемешивая, класть ложкой на раскаленную сковороду, обжарить оладьи до зарумянивания.

Оладьи манные

Для теста: манная крупа – 1 стакан, молоко – 1,5 стакана, яйца – 5 шт., сахар – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Для жарения: масло – 100–150 г.

Сварить манную кашу на молоке, охладить, добавить по одному желтки, соль, сахар, тщательно взбить, затем добавить взбитые в пену белки, перемешать сверху вниз, печь оладьи, раскладывая ложкой в масло на раскаленную сковороду. Обжаривать оладьи с обеих сторон.

Оладьи из «геркулеса»

Для теста: овсяные хлопья – 1 стакан, вода – 2 стакана, яйца – 2 шт., 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Для жарения: растительное масло – 100 г.

Сварить овсяную кашу на воде, охладить, добавить соль, сахар, желтки, хорошо перемешать. Затем ввести взбитые в стойкую пену белки, осторожно перемешать сверху вниз и печь оладьи, раскладывая ложкой в масло на горячую сковороду. Обжаривать до зарумянивания. Постные оладьи из «геркулеса» приготавливают без добавления яйца.

Подавать к чаю.

Оладьи городские

Мука – 800 г, яйца – 40 г, сахар – 30 г, соль – 15 г, дрожжи – 25 г, вода – 800 г, сало свиное топленое или комбижир животный особый для жарки – 90 г (во фритюре 12 г).

Безопарное тесто жидкой консистенции налить ложкой или выпустить из кондитерского мешка без металлической трубочки на смазанные жиром горячие сковороды или противни по 2–3 шт. на порцию и жарить. Оладьи можно жарить во фритюре.

К оладьям можно подать масло сливочное (10–20 г), сметану (20–30 г), мед или варенье (15–30 г).

Оладьи с изюмом

Мука – 650 г, изюм – 200 г, яйца – 40 г, сахар – 30 г, соль – 15 г, дрожжи – 25 г, вода – 700 мл, сало топленое или комбижир животный для жарки – 100 г.

Приготовить тесто для оладий.

Изюм тщательно очистить от примесей, промыть и добавить в тесто при обминке. Выпечь оладьи, как описано выше. Полить оладьи маслом (10–20 г) или сметаной (20–30 г).

Оладьи с яблочной начинкой

Мука – 600 г, яйца – 40 г, сахар – 30 г, яблоки – 350 г, соль – 15 г, дрожжи – 25 г, вода – 600 г, сало свиное топленое или комбижир животный особый для жарки – 90 г.

Приготовить тесто для оладий.

Яблоки очистить от сердцевины и кожицы, нарезать мелкими кусочками и добавить при обминке теста. Выпечь оладьи, как

описано выше. Полить оладьи сливочным маслом (10–20 г), медом или вареньем (15–25 г).

Оладьи картофельные, фаршированные грибами

Картофель – 12 клубней, мука – 2 ст. ложки, соль, сметана – 4 ст. ложки, грибной бульон – ½ стакана, соль, жир для жарения.

Для фарша: сушеные грибы – 30 г, шпик – 80 г, лук репчатый – 2 головки.

Картофель натереть на терке, добавить муку, соль, все перемешать. Сушеные грибы тщательно промыть и замочить в воде на 2 часа, после чего отварить, откинуть на дуршлаг, промыть, дать воде стечь. Грибы мелко нарубить.

Сало (шпик) мелко нарезать, обжарить, добавить обжаренный, мелко нашинкованный лук, соединить с обжаренными грибами. Чтобы фарш был более сочным, можно добавить немного грибного бульона.

На сковороду с разогретым жиром положить ложку картофельной массы в виде лепешки, разровнять. На лепешку положить грибную начинку и сверху вновь картофельную массу. Оладьи обжарить с обеих сторон; затем переложить в горшочек, залить сметаной, поставить в духовку и довести до готовности.

Оладьи картофельные со свининой

Картофель – 12 клубней, соль, жир для жарения.

Для фарша: свинина – 400 г, чеснок – 4 дольки, перец черный молотый.

Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить соль, перемешать. Жарить оладьи в свином жире на раскаленной сковороде, выкладывая массу ложкой. Готовые оладьи положить в горшочек, переложить их свиным фаршем, заправленным солью, перцем и мелко нарубленным чесноком. Горшочек с оладьями на 20 мин поставить в нагретую духовку.

Оладьи картофельные, фаршированные мясом

Картофель – 12 клубней, яйцо – 1 шт., мука – 2 ст. ложки, соль, сметана – 4 ст. ложки, грибной бульон – ½ стакана, соль, свиной жир для жарения – 100 г.

Для фарша: свинина – 400 г, репчатый лук – 2 головки, масло – 1 ст. ложка, молотый перец.

Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить муку,

яйцо, соль, все перемешать. На раскаленную сковороду в растопленный свиной жир положить ложкой картофельную массу, разровнять, на нее – свиной фарш и верху снова картофельную массу. Оладьи обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки, переложить в горшочек или утятницу и на 10–15 мин поставить в нагретую духовку потомиться.

Для приготовления фарша свинину пропустить через мясорубку, добавить обжаренный лук, соль, черный молотый перец, все перемешать. Оладьи будут вкуснее, если свинину мелко нарубить ножом.

Оладьи из вареного картофеля

Для теста: картофель – 5-6 очищенных отваренных клубней, яйцо – 1 шт., картофельный крахмал – 1–1,5 ст. ложки, соль по вкусу, молоко; сливочное масло или сметана;

для смазывания сковороды: кусочек шпика.

Картофель очистить, отварить до полной готовности, воду слить, тщательно растолочь до получения однородной без комков массы, добавить сырое яйцо, соль, крахмал и немного молока, чтобы получить тесто консистенции густой сметаны (пюре). Разлить ложкой на горячую, смазанную куском шпика сковороду, обжарить с обеих сторон. Обмакнуть оладьи в растопленное масло или сметану, положить в глиняный горшочек, закрыть крышкой, поставить в нагретую духовку потомиться.

Подавать картофельные оладьи надо горячими, с молоком или простоквашей.

Несколько советов любителям блинов

Готовя блины, следует помнить некоторые особенности.

Муку надо просеивать в момент приготовления теста прямо в посуду (блинница, миска или горшок), в которой приготавливается тесто.

Если в тесто для блинов, блинчиков влить несколько ложек масла и тщательно размешать, сковороду не надо смазывать каждый раз, а только под первый блин.

Масло надо вливать в тесто, после того, как тесто наполовину замешено. Нельзя вливать масло в тесто одновременно со взбитыми белками, так как пена тотчас осядет и блины не будут рыхлыми и кружевными, как они могли бы быть.

Для смазывания сковороды используют такие приемы:

1) на блюдце влить 1–2 столовые ложки растительного масла.

Вырезать из сырой картофелины кружок, наколоть на вилку, обмакнуть в растительное масло, смазать картофельным кружком сковороду. Блин никогда не пристанет к сковороде;

2) кусок шпика наколоть на вилку и смазывать им сковороду.

Если тесто готовят на дрожжах, то взбитые белки надо вводить, после того как оно совершенно поднимется, и дать тесту подняться вновь.

Белки надо взбивать в безупречно чистой посуде. В белках не должно быть даже следов желтка.

Блины разливать очень тонко на смазанную маслом или кусочком шпика раскаленную сковороду. Тогда блины будут кружевными.

Переворачивать блины при жарении надо широкой лопаточкой.

Если тесто перекисло, блины будут бледными. «Румяность» блина зависит от наличия сахара в тесте. Если сахара слишком много, блин будет гореть, а не зарумяниваться. Если тесто выбродило недостаточно, блины будут пресные, непористые. Печь блины надо, когда дрожжевое тесто хорошо поднялось и еще не начало оседать, тогда блины будут пышные, воздушные, кружевные. Тесто нельзя долго месить, так как оно станет уплотняться и блины будут плотные, вязкие, невкусные.

Испеченные блины надо класть в миску или на блюдо, закрывать крышкой или даже грелкой и подавать на стол горячими.

Крещение

19 января Православная Церковь празднует Крещение Господа Бога и Спаса нашего Иисуса Христа (Святое Богоявление). Праздник этот отмечается в воспоминание крещения Иисуса Христа Иоанном Крестителем (Предтечей) на реке Иордан и Богоявления.

Накануне Богоявления отмечается крещенский сочельник. И в крещенский сочельник, и в день Богоявления проводится водосвятие. Освященная вода не портится весь год, обладает целебными и чудотворными свойствами.

Крещение Иисуса Христа на реке Иордан положило начало церковному таинству крещения – принятия крещаемого в церковное общество. При совершении таинства крещения исполняется несколько обрядов, каждый из них имеет символическое духовное значение.

Обращение крещаемого к западу (месту тьмы) для отречения от сатаны, который есть духовная тьма.

Помазание елеем младенца перед погружением в воду (купель) для непобедимости в борьбе с сатаной.

Погружение в воду, при котором Дух Святой тайно сходит на крещаемого и очищает от грехов.

Одевание в белую одежду и возложение креста на грудь – это означает, что крещаемый очистился от грехов и должен вести чистую жизнь и постоянно помнить о кресте – символе спасения.

Хождение вокруг купели – символ вечности.

Пострижение волос – предание новокрещенного воле Божией.

Вместе с таинством крещения совершается таинство миропомазания, во время которого освященным *миром* (благовонным маслом) священник изображает кисточкой кресты на лбу, глазах, устах, ноздрях, груди, руках и ногах – для освящения всех его чувств, дел и всего поведения.

Таинство крещения завершается обрядом воцерквления – священник берет на руки младенца подобно тому, как брал Спасителя святой праведный Симеон.

Домашний праздник, праздничный обед в день Крещения на Руси принято называть крестинами. В этот день самые близкие друзья и родственники приходили проведать младенца и родителей. Навещать новорожденного разрешалось только замужним женщинам, имеющим детей. На крестины (отведки) приносили дорогие подарки и много угощения, чтобы освободить еще неокрепшую хозяйку от излишних волнений и забот, связанных с подготовкой стола.

Первой и главной фигурой на крестинах почиталась бабушка, патриарх семьи, символ незыблемой преемственности старого и нового поколений. А названия ритуальных крестильных блюд – бабушкина каша, бабушкины пироги – подтверждают это.

Крестильная каша (кутья) отличается от постного колива (сочива), подаваемого в сочельники Рождественский или Крещенский, а также за поминальным столом, тем, что она «богатая», т. е. скоромная, сытная, питательная и вкусная. Это было главное блюдо на столе, им угощались, сытно ели, в отличие от колива, которое лишь вкушали по щепотке или по чайной ложке.

В отличие от обычной каши крестильную готовили на молоке, и даже крупу замачивали в молоке. В кашу клали много масла. Как говорит наша поговорка – кашу маслом не испортишь. Для бабкиной каши не скупились на такие добавки, как молоко, сливки, масло, яйца. Готовую кашу украшали половинками вареных яиц. В крестильной каше запекали курицу или петуха, смотря по тому, родилась девочка или мальчик. Вместе с кашей приносили яичницу, студень, запеченный окорок, драчену, ватрушки и непременно бабушкины пироги.

За право угощать бабушкиной кашей шел веселый торг. Тот, кто приносил самый дорогой подарок (выкуп), согласно обычаю получал право угощать гостей. Как правило, это был крестный отец. По традиции горшок с кашей разбивали, что символизировало пожелание счастья, затем потчевали каждого гостя.

Отца окрещенного младенца кормили бабкиной кашей «с потехой», т. е. с добавлением в нее хрена, перца, горчицы или соли сверх меры. Молодой отец должен был съесть «потешную» бабкину кашу и заплатить за угощение. Молодую мать одаривали грецкими орехами, чтобы молоко прибывало для кормления младенца.

Бабушка угощала кашей детей, чтобы старшие дети были бы благосклонны к новорожденному, не обижали его в играх, оказывали свое покровительство.

Так же, как и бабушкина каша, ритуальным крестильным подношением были бабушкины пироги – мелкие выпечные изделия из сдобного дрожжевого теста: всяческие плюшки, бублички, крендельки, булочки, бантики, сердечки, розочки, которыми щедро одаривали детей.

На крестинах пили меды, квас, сбитни, ели пироги, пирожки, простую сытную здоровую еду. За столом царила веселая атмосфера, шутливые розыгрыши, звучали пожелания доброго здоровья и счастливого долголетия.

Бабушкины пироги – это сдобные булочные изделия маленьких размеров разнообразной формы: сердечки, лилии, снопики, крендельки, подковки, заячьи ушки, бараньи рожки.

В старину искусством изготовления этих симпатичных булочек владели не только профессиональные пекари, но и многие домашние хозяйки. По мере развития кустарного, а затем и промышленного производства произошло разделение так называемых «бабушкиных пирогов» на отдельные группы под различными названиями: мелкоштучные изделия, булочная мелочь и т. д. Но главное – постепенно стало забываться искусство изготовления самобытных бабушкиных пирогов в домашних условиях. Все большее предпочтение стали отдавать тортам и пирожным, купленным в магазине, тем более что появились в продаже готовые коржи, оригинальные кремы и взбитые сливки в аэрозольных баллончиках.

Мы надеемся что так наша книга послужит восстановлению забытых народных лакомств и они начнут все чаще появляться на наших с вами столах.

Бабушкины пироги, как правило, выпекаются из дрожжевого теста, сдобренного растопленным сливочным маслом, обильно посыпанного сахаром, маком, орешками, штрицелем[4]. Нередко в них помещают всевозможные начинки: творог, брынзу, джем, яблоки, ягоды.

Рецептура сдобного теста

1 кг муки, 50 г дрожжей, 2 стакана молока, 1 яйцо, 70 г сливочного масла или сливочного маргарина, 150 г сахара, 1 ч. ложка соли.

Для начинок и обсыпки можно использовать мак, орешки, кунжут – все, что окажется у хозяйки под рукой. Вес одного изделия примерно 100 г. Для переслаивания используется примерно 300 г растопленного сливочного масла, сливочный маргарин или оливковое масло.

Приводим несколько способов изготовления и оформления пирогов.

Тесто разделить на куски примерно по 100 г, закатать в шарики, оставить на столе для расстойки и по одному тонко раскатывать в виде овальных лепешек толщиной 3–4 мм, длиной 15–18 см. Поверхность овальной лепешки не скупясь смазать растопленным маслом и так же обильно посыпать маком и сахаром или мелко нарубленными орешками с сахаром, завернуть небольшой рулетик.

Тесто на дрожжах для пирожков

Вода – 1 стакан, мука – 1,5 стакана, 8,4-12,6 г дрожжей, яйца (желтки) – 21-3 шт., 50 г сливочного масла или сливочного маргарина, ½ ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли.

В 1 стакане воды размешать 8,4-12,6 г дрожжей, добавить 1,5 стакана муки, замесить тесто, поставить на 2 часа в тёплое место. Когда оно поднимется, добавить ½ ложки сахара, 3/4 ложки соли, положить 50 г сливочного масла, 2–3 желтка, растёртые с сахаром, замесить, раскатать, сделать пирожки. В течение 3/4 часа дать пирожкам подняться, затем изжарить их на лёгком огне в жире-фритюре.

Для фарша берут жареные мозги, печёнку, говядину, раковые шейки, творог, рыбу, капусту, морковь, рис, картофель, грибы.

Слоёные пирожки с мозгами

Мозги телячьи – 400 г, вода – 2,5 стакана, перец красный – 0,5 г, уксус – 1 ст. ложка, соль – 1 ч. ложка, лук репчатый – 1 шт., масло – 0,5 ст. ложки, мука – 2 ч. ложки, сметана – 0,5 стакана, мускатный орех – 0,5 г, лимонный сок – 1 ч. ложка, резаная петрушка – 1 ч. ложка.

Приготовить тесто (как указано в предыдущем рецепте), взять мозги с 1 телячьей головы, вымочить в воде, опустить в 2,5 стакана кипятка с 10 зёрнами красного перца, лаврового листа, с 1 ст. ложкой уксуса и 1 чайной ложкой соли. Кипятить 10 минут, вынуть, нарезать кусочками. 1 луковицу поджарить в ½ ложке масла, положить 2 чайных ложки муки, ½ стакана сметаны, вскипятить. Положить мозги, всыпать немного мускатного ореха, укропа, соли, 1 чайную ложку лимонного сока. Нафаршировать пирожки в виде рога изобилия, поставить в духовку на 5 мин., посыпать жаренной петрушкой.

Ватрушки с творогом

На 6 персон: 400 г творога, 1 ложка сметаны, 2 яйца, ¼ ложка сливочного масла, ½ ст. ложки сахара.

Приготовить тесто на дрожжах, тонко раскатать, нарезать кружками. На середину кружка положить творог, веерообразно защипить тесто, оставив фарш открытым. Ватрушки смазать яичной массой, наколоть творог вилкой и поставить в духовку на 15 мин.

Подаются к борщу, зелёным щам (из щавеля, шпината, лебеды, крапивы).

Слоёные пирожки в виде «рога изобилия» с кремом бешамель

Тесло слоеное – 1 кг, яйцо – 1 шт.;

для бешамеля: сливочное масло – 1 ст. ложка, мука – ½ стакана, молоко (сливки) – 1,5 стакана, сахар – 1 ст. ложка, цедра лимонная – 1 ст. ложка, ваниль или корица – 1 ч. ложка.

Замесить слоёное тесто, раскатать на полоски. На конусовидных палочках, смоченных водой, свернуть пирожки в виде рога изобилия. Намазать их яйцом, подсушить и вставить в печь. Запечь, снять с палочек. Наполнить формочки сладким кремом бешамель и сразу подавать. бешамель приготовить из 1 ложки сливочного масла, ½ стакана муки, 1,5 стакана молока (сливок), прокипятить, всыпать сахар и лимонную цедру, ваниль или корицу, истолчённую с сахаром.

Слоёные пирожки в виде книжки с раковым фаршем

Мясо раков – 800 г, мука – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, сметана – 2 ст. ложки, яйца (желтки) – 2 шт., соль, мускатный орех по вкусу.

Измельчить шейки 20 сваренных раков. 1 ложку муки поджарить в раковом или сливочном масле, добавить 2 ложки сметаны, соли, мускатного ореха, вскипятить, смешать. Когда остынет вбить 2 желтка, подогреть, размешивать до загустевания.

Нафаршировать слоёные пирожки в виде книжки.

Слоёные пирожки с печёночным фаршем и ромом

1 телячья печень, 400 г шпика, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, ¼ вымоченной белой булки, мадера – 75 г, ром – 1 ст. ложка, мускатный орех, соль, лавровый лист, черный перец по вкусу.

Телячью печень, шпик и 1 луковицу нарезать тонкими кусками, прибавить чёрного перца, соли, лаврового листа, сварить в кастрюле на фритюре. Затем слить жир, и мясо истолочь в ступке, прибавить 1 ложку сливочного масла, ¼ вымоченной белой булки, размешать, влить рюмку мадеры, 1 ложку рома, всыпать мускатного ореха, соли. Нафаршировать этим фаршем пирожки «Рог изобилия» и поставить в духовку на 5 мин. Подаются к супу Виндзор.

Слоёные пирожки с фаршем из телятины

Жир почечный – 100 г, говядина – 100 г, булка белая – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., яйца – 2 шт., укроп, петрушка – по 20 г, соль, перец по вкусу.

Толкут в ступке 100 г почечного жира (пестик нагревать в горячей воде). 100 г говядины измельчить, изжарить, смешать с белой булкой, 1 печёной луковицей, перцем, солью, 1 сырым яйцом, укропом, петрушкой, всё это размешать. Приготовить тесто, начинить его фаршем, пирожки смазать яйцом, поставить в печь. Посыпать поджаренной зелёной петрушкой.

В говяжий фарш иногда добавляют маленькую вымоченную селёдку.

Слоёные пирожки с фаршем из щуки или окуня

Рыба – 500 г, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., соль, перец по вкусу.

Выбрать из рыбы кости, нарезать кусочками, посолить; 1 мелко порубленную луковицу поджарить в масле, поджарить рыбу, посыпать перцем, смешать с 1 крутым яйцом, приготовить тесто для слоеных изделий, нафаршировать круглые пирожки, поставить в печь. Посыпать сухарями и зелёной петрушкой.

Слоёные пирожки с капустой и морковью

Капуста – 200 г, лук репчатый – 1 шт., яйца – 2 шт., перец красный, соль по вкусу.

200 г капусты (моркови), 1 луковицу мелко изрубить, посолить, изжарить в масле с красным перцем, в фарш всыпать круто сваренные, измельчённые яйца. Далее готовят, как и в предыдущем рецепте.

Слоёные пирожки с сыром

Сыр тертый – 3 ст. ложки, тесто – 1 кг.

Раскатать слоёное тесто, посыпать тёртым домашним пармезаном, швейцарским или русским сыром, сложить вчетверо, вынести на 20 мин. на холод. Затем раскатать толщиной 1 см, обрезать края, смазать верх яйцом, посыпать сыром. Нож нагреть в кипятке, разрезать тесто на полоски 2–3 см шириной, потом полоски разрезать на куски длиной 4–6 см. Положить на лист, поставить в печь. Пирожки подают горячими.

Пирожки со свежими грибами

Грибы – 400 г, лук репчатый – 1 шт., измельченная зелень петрушки и укропа – 50 г, масло сливочное – 1 ст. ложка, сметана – 2 ст. ложки.

Взять 400 г шляпок боровиков, шампиньонов, сморчков, разрезать их на 4 части, положить в кастрюлю, посыпать солью, перцем, луком, укропом, поставить на огонь. Когда грибы пустят сок, добавить 1 ложку сливочного (крестьянского) масла и 2 ложки сметаны, прокипятить. Фаршем начинить пирожки.

Пирожки сырные

Сыр тертый – 200 г, яйца – 2 шт., мадера – 50 г, мука – 200 г, масло сливочное – 450 г.

200 г тёртого сухого сыра смешать с 2 яйцами, ½ рюмки мадеры и 200 г муки до густоты сметаны. Затем положить 450 г крестьянского сливочного масла и замесить.

Через 30 мин. выдержки тонко раскатать, добавить фарш, выпекать в горячей печи (10–15 мин.).

Изделия из дрожжевого кислого теста

Дрожжевое тесто

Существуют два способа приготовления дрожжевого теста – безопарный и опарный.

Безопарным способом приготовляют тесто преимущественно для изделий с малым количеством сдобы (сахара, масла, яиц) и тесто слабой консистенции – для оладий, блинов, жареных пирожков и др. Опарный способ применяется для изготовления более сдобных изделий.

Примерная раскладка на 1 кг муки: дрожжи прессованные 10–40 г, соль 12–15 г, вода или молоко от 400 до 500 г.

Количество дрожжей, используемых для приготовления теста, зависит от их качества и температурных условий, при которых происходит брожение теста. Так, например, чем хуже качество дрожжей и чем ниже температура, тем больше следует их положить.

При замешивании одного и того же вида дрожжевого теста нормы жидкости могут изменяться в ту или другую сторону. Так, количество жидкости для пирожков из дрожжевого теста может колебаться от 45 до 55 % к весу муки. Это объясняется степенью влажности муки: чем больше влаги содержит мука, тем меньше она поглощает, и наоборот.

Кроме того, чем суше мука, тем выше выход готовых изделий. В соответствии с этим нормы расходования муки, указанные в рецептах на булочные изделия, в зависимости от влажности муки должны понижаться или повышаться в среднем на один процент на каждый процент отклонения влажности муки от нормы по стандарту.

Для получения пышного изделия и увеличения припеки нужно брать муку, содержащую 30–40 % хорошей клейковины.

Изделия, приготовленные на молоке, а не на воде, более вкусны и ароматны, корочка у них получается блестящая с хорошим колером.

Сахар значительно улучшает качество изделий, но его, как и другое сырье, следует класть в тесто строго по норме. Если тесто очень сладкое, то брожение замедляется; кроме того, при выпечке изделия быстро подрумяниваются и плохо пропекаются. При недостаточном количестве сахара в тесте на изделии почти не образуется румяной корочки.

Жиры, размягченные до густоты сметаны, добавляют в конце замешивания теста или при его обминке, от этого брожение теста улучшается.

Приготовление теста. При безопарном способе в кастрюлю налить подогретую до 35–40 градусов жидкость (воду или молоко).

Дрожжи, сахар, соль растворить в отдельности в небольшом количестве теплой воды или молока, процедить через сито и соединить с общим количеством жидкости, взятой для замешивания теста.

Муку, просеянную через сито, всыпать в подготовленную жидкость и замесить тесто; часть муки (по норме) оставить для подсыпания при разделке теста. Перед окончанием замешивания в тесто добавить животный жир, растопленный до густоты сметаны, или растительное масло. Хорошо вымешенное тесто однородно, в нем нет комков и оно легко отстает от рук и стенок посуды.

Замешенное тесто слегка посыпать мукой, накрыть чистой тканью и поставить в теплое место (27–35 градусов) для брожения на 3,5–4,5 часа. При брожении температура теста должна быть 29–30 градусов.

В процессе брожения дрожжевые грибки выделяют углекислый газ, который разрыхляет тесто. Однако слишком большое количество углекислого газа замедляет процесс брожения. Поэтому, чтобы освободить тесто от излишне накопившегося углекислого газа, делают обминку. При обминке тесто обогащается кислородом воздуха, что способствует

развитию дрожжей и значительно увеличивает объем теста и готовых изделий.

Тесто, приготовленное из муки с хорошей клейковиной, следует обминать два-три раза, а из муки с плохой клейковиной – один раз. Полную обминку нужно производить через 1–1,5 часа, вторую – через 2–2,5 часа.

При опарном способе воду или молоко (80 % по норме) подогреть до 30–35 градусов, растворить дрожжи, всыпать просеянную муку (50 % по норме). Консистенция теста (опары) должна соответствовать консистенции густой сметаны. Опару посыпать мукой, накрыть тканью или крышкой и оставить для брожения на 3,5–4 часа при температуре 30–35 градусов. За это время в опаре очень быстро размножаются дрожжи, выделяющие большое количество углекислого газа, и опара сильно увеличивается в объеме. На поверхности готовой опары появляется много пузырьков. Когда опара немного осядет, добавить остальные продукты и замесить тесто так же, как и безопарное; дать ему бродить еще 1–2 часа; за это время сделать одну обминку.

Исправление недостатков теста. Основным недостатком замешенного дрожжевого теста может быть плохое брожение или его отсутствие. Холодное, плохо бродящее тесто подогревают до 30 градусов. Если температура теста при замешивании или последующих стадиях брожения была выше 55 градусов и дрожжи от нагревания погибли, нужно тесто охладить и вновь добавить свежие дрожжи.

Пересоленное тесто плохо бродит, при расстойке легко заветривается, готовые изделия получаются бледными, с надрывом по бокам и имеют солоноватый вкус. Для исправления такого теста нужно замесить новую порцию теста без соли и соединить с пересоленным тестом. При недостатке соли ее нужно растворить в небольшом количестве воды и хорошо перемешать с тестом. Изделия с недостаточным количеством соли получаются расплывчатыми, вкус их пресный.

Таким же способом исправляют переслащенное тесто.

Разделка теста. Готовое тесто делят на порционные куски механически, полумеханически и вручную.

При механическом способе разделки тесто кладут в машину, где оно разрезается на порционные куски определенного веса.

При полумеханическом способе разделки крупный кусок теста взвешивают на столовых весах, подкатывают в виде шара, дают небольшую расстойку (5–8 минут), кладут в машинное гнездо и закрывают крышкой. При помощи пресса из теста формуют лепешку, которую затем разрезают специальными

ножами на ровные порционные куски.

При ручной разделке от теста, выложенного на стол, отрезают ножом или скребком длинный и ровный по толщине кусок, который закатывают в длинный жгут (фитиль) и, держа левой рукой конец жгута, отрывают правой рукой кусок теста; последний кладут на столовые весы с платформой, одновременно сбрасывая с весов положенный ранее кусок теста.

Следует учесть при разделке, что вес кусков теста должен на 12–15 % превышать вес готовых изделий, так как при выпечке и остывании получается упек и усушка изделия.

Кусочки теста посыпают сверху мукой, кладут на слегка подсыпанный мукой стол и формуют в виде шариков так, чтобы шов был снизу. Шарики теста укладывают на стол, подпыленный мукой, и после небольшой расстойки (5–7 минут) формуют из них изделия. Шарики теста нужно уложить швом вниз на противень, смазанный жиром, на таком расстоянии друг от друга, чтобы при брожении и выпекании они не соединились и не деформировались.

Лучше всего положить на противень шарики не ровными рядами, а в шахматном порядке, при этом на противень можно уложить большее количество изделий и при выпечке они равномерно пропекаются.

Расстойка. Во время разделки из теста улетучиваются газы и тесто делается плотным, трудно пропекаемым. Чтобы разрыхлить тесто, нужно сформованные изделия ставить в теплое влажное место для дополнительного брожения (расстаивания).

Изделия, выпеченные с малой расстойкой, получаются сыроватые, с излишней расстойкой – расплывчатые.

Смазывание и посыпание изделий. Для придания изделиям красивого внешнего вида их смазывают яичными желтками, яйцами или меланжем; в последние иногда добавляют воду. Изделия, которые после выпечки посыпают сахарной пудрой или глазируют помадой, смазывают маслом для придания корочке приятного аромата.

Смазывать изделия нужно за 5-10 минут до выпечки мягкой кисточкой очень осторожно, чтобы их не помять.

Непосредственно после смазывания изделия посыпают рубленым миндалем, орехами, сахаром, смесью сахара с миндалем или орехами, сухарными, хлебными крошками, специально приготовленной мучной посыпкой. Для приготовления мучной посыпки муку (300 г), сахар (200 г), масло (100 г) и яйцо (1 шт.) смешивают и протирают через грохот.

Выпечка изделий. Мелкие и полностью расстоявшиеся изделия выпекают при 260–280 градусах, а крупные и

неполностью расстоявшиеся – при 230–250 градусах.

Изделия, не смазанные яичной смазкой, выпекают в печах, увлажненных паром, вследствие чего они получаются обливистые с блеском, а изделия, покрытые яичной смазкой, – в сухих печах, так как пар разрушает блеск.

Готовность изделий определяют по цвету корки и низа, весу, излому и т. п.

Для того чтобы противни, формы и листы не ржавели и чтобы готовые изделия легко от них отделялись, следует покрыть их тонким слоем жира и нагревать в духовке. Нагревание прекратить, когда исчезнет дым, а на поверхности противня или формы появится тонкая, гладкая, сухая пленка.

Недостаточно нагретые противни и формы – липкие, изделия из теста к ним пристают. На перегретых предметах тонкая пленка трескается.

Отделка изделий. Многие изделия после выпечки отделывают сахарной пудрой, которую просеивают на изделие через частое сито или марлю. Некоторые изделия после охлаждения глазируют помадой и посыпают жареным рубленым миндалем или орехами.

Изделия, посыпанные сахарной пудрой, заглазированные помадой, покрытые вареньем или кремом, нельзя укладывать в лотках на ребро или одно на другое; их разрешается ставить только на донышко в один ряд.

Изделия, жареные во фритюре

Жарят эти изделия в сотейниках или в специальных толстодонных с высоким краем противнях, которые нагревают на плите.

Для жарки во фритюре лучше всего использовать смесь свиного сала (30 %), говяжьего сала (30 %) и растительного масла (40 %). Из растительных жиров применяют рафинированное подсолнечное, хлопковое, соевое, льняное масло. Применяют также маргарины – сало растительное, комбижир свиной или особый.

При жарке пирожков в посуду наливают не менее четырехкратного количества жира по отношению к весу пирожков, погружаемых за один раз. Это обеспечивает равномерный нагрев и не меняет резко температуру при загрузке изделий. Если пирожки жарят в недостаточно нагретом жире, то они приобретают салистый неприятный вкус, и расход жира увеличивается.

Температуру во фритюре определяют термостатом; можно

также применять другой способ: в нагретый фритюр капнуть 2–3 капли воды. Если фритюр недостаточно хорошо нагрет, то капли воды проникнут под слой жира и будут трещать; если жир хорошо нагрет, то брызги воды испаряются с шипением с его поверхности.

Даже незначительное появление дыма свидетельствует о горении жира; в этом случае надо немедленно уменьшить нагрев или добавить немного свежих холодных жиров.

Изделия должны свободно плавать во фритюре; переворачивают их при жарке двумя длинными палочками. При плохой расстойке или если начинка помещена не посередине, изделия погружаются в жир только одной стороной. Если начинка плохо заделана в тесто, то она вытекает, сгорает в жире и прилипает к поверхности изделий. Готовые изделия вынимают шумовкой или сеткой и кладут на проволочное решето для стекания жира.

Остатки жира после жарки следует немедленно охладить во избежание дальнейшего разложения жиров. Для этого фритюр выносят в холодное помещение.

При формовке теста, предназначенного для жарки во фритюре, вместо муки используют растительное масло, так как мука загрязняет фритюр.

Пирожки, жареные во фритюре

Для 2,5 кг теста теста: мука – 1500 г, сахар – 100 г, маргарин столовый – 500 г, соль – 25 г, дрожжи – 50 г, вода – 750 г;

фарш – 1200 г или повидло – 1000 г, масло растительное рафинированное для разделки – 15 г; жир для фритюра[5] *– 250 г.*

Приготовить безопарное тесто слабой консистенции, сформовать шарики и через 5 минут раскатать, придав им форму круглых лепешек. Положить на лепешку фарш и, закрыв его одной половинкой теста, придать пирожку форму полукруга. Уложить пирожки на лист, смазанный маслом, и поставить в теплое место для расстойки, после чего жарить, погрузив в жир, нагретый до 160 градусов.

Для пирожков с повидлом норму муки увеличивают на 300 г.

Пончики Московские

Для теста: мука – 2 кг, сахар – 300 г, маргарин столовый – 140 г, меланж – 160 г, соль – 20 г, дрожжи – 50 г, вода – 1000 г; выход теста – 3560 г; масло подсолнечное для разделки – 25 г; жир

для фритюра – 450 г, сахар для обсыпки – 440 г, корица молотая – 4 г.

Тесто приготовить опарным или безопарным способом, сформовать шарики, положить их швом вниз на противень, смазанный подсолнечным маслом, дать полную расстойку и жарить во фритюре. После жарки и стекания жира следует немедленно обсыпать готовые пончики сахарной пудрой, смешанной с мелко помолотой корицей.

Выход готовых изделий – 100 шт. по 40 г.

Пончики с повидлом

Для 1,7 кг теста: мука – 1000 г, сахар – 150 г, маргарин столовый – 70 г, меланж – 100 г, соль – 10 г, дрожжи – 20 г, вода – 500 г; повидло – 250 г, масло подсолнечное для разделки – 15 г; жир для фритюра – 200 г.

Тесто приготовить опарным способом, сформовать шарики весом 35 г, раскатать их в лепешки толщиной 1 см. По середине лепешки положить повидло или варенье; края лепешки собрать над начинкой и тщательно защипать. Положить пончики на противень, смазанный жиром, защипанной стороной вниз, дать полную расстойку, а затем жарить во фритюре.

Пончики калорийные

Для теста: мука – 1 кг, сахар – 150 г, маргарин столовый – 150 г, меланж – 300 г, соль – 10 г, дрожжи – 50 г, молоко – 180 г, кардамон или мускатный орех – 1 г;

для крема: молоко – 180 г, яйца – 75 г, сахар – 50 г, мука – 10 г, ванильная пудра – 5 г;

для помады: сахар – 250 г, вода – 100 г;

для разделки: масло подсолнечное – 15 г; жир для фритюра – 300 г.

Тесто приготовить опарным способом, сформовать, как пончики с повидлом, только вместо повидла наполнить их заварным кремом, а после жарки и охлаждения заглазировать верхнюю часть пончиков помадой.

Выход готовых изделий составляет 100 шт. по 40 г.

Ватрушка с творогом

Для 2,5 кг теста: мука – 1700 г, сахар – 150 г, маргарин столовый – 100 г, меланж – 100 г, соль – 20 г, дрожжи – 50 г;

фарш – 1500 г; мука для подпыливания – 500 г, масло растительное рафинированное для смазки листов – 15 г; меланж для смазки изделий – 75 г.

Из теста, приготовленного опарным способом, сформовать шарики весом примерно 60 г, уложить их швом вниз на лист, смазанный маслом, дать неполную расстойку и деревянным пестиком диаметром 5 см сделать углубления, в которые из кондитерского мешка выпустить начинку из творога. После полной расстойки ватрушки смазать яйцами и выпечь при 230–240 градусах.

Ватрушка с мясом

Для теста: мука – 1000 г, вода или молоко – 500 г, сахар – 25 г, соль – 20 г, дрожжи – 25 г;

для фарша: говядина жирная – 1100 г, лук репчатый – 250 г, вода – 200 г, перец; комбижир животный для жарки —200 г.

Приготовить дрожжевое тесто. Для приготовления фарша мясо с луком провернуть через мясорубку, добавить соль, перец, воду и хорошо перемешать. Из теста раскатать лепешку, положить на середину ее фарш и края теста защипать, как для ватрушек. На сковороду с хорошо разогретым жиром положить изделия фаршем вниз, а после обжаривания перевернуть на другую сторону.

Ватрушка с морковью

Для 1,8 кг теста: мука – 1000 г, комбижир животный – 100 г, вода – 400 г, сахар – 80 г, соль – 20 г, дрожжи – 40 г, яйца – 2 шт.;

выход теста – 9000 г; для фарша: морковь – 3600 г, сахар – 500 г, лимонная цедра – 20 г, яйца – 430 г, сметана – 1000 г, мука – 300 г; выход фарша – 4000 г.

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом и сформовать его в виде ватрушки, наполнить фаршем из моркови, смазать яйцом и выпечь.

Для фарша к припущенной измельченной моркови добавить сахар, лимонную цедру, соль, сырые яйца, сметану, муку и все тщательно перемешать.

Ватрушка с картофельным пюре

Для теста: мука – 1000 г, маргарин столовый – 100 г, молоко – 500 г, сахар – 20 г, соль – 20 г, дрожжи – 20 г;

для фарша: картофель – 300 г, молоко – 500 г, соль – 40 г; комбижир животный для смазки изделий – 300 г.

Из дрожжевого теста раскатать круглые булочки весом 63 г, которые после небольшой расстойки на столе раскатать в круглые лепешки диаметром 10 см, положить на противень, смазанный маслом, и через 10–15 минут широким, диаметром 9 см, пестиком сделать в тесте углубление, в которое из кондитерского мешка выпустить картофельное пюре. Дать полную расстойку, смазать сметаной и выпекать при 200–230 градусах. Выход 100 шт. по 200 г.

Булочка школьная

Мука – 1000 г, сахар – 20 г, масло сливочное – 20 г, соль – 10 г, меланж – 100 г, дрожжи – 20 г, вода —400 г, масло растительное рафинированное для смазки листов – 25 г. Выход 100 шт. по 50 г.

Дрожжевое опарное тесто разделать в виде шариков, положить на противень, смазанный маслом, дать полную расстойку (60–70 минут), смазать яйцами и выпекать в течение 10–15 минут при 250–270 градусах.

Булочка с тмином

Мука – 1000 г, сахар – 250 г, маргарин столовый – 200 г, соль – 10 г, дрожжи – 10 г, вода – 500 г, мука для подпыливания —50 г, яйца для смазки изделий – 1 шт., тмин – 5 г, масло сливочное для отделки изделий – 20 г, комбижир для смазки противней – 5 г.

Из опарного дрожжевого теста сформовать круглые булочки, положить на противень на расстоянии 5–8 см одна от другой и дать неполную расстойку. Сделать углубление в центре булочки, растянуть его в ширину, дать полную расстойку, смазать яйцами, посыпать тмином, положить кусочек масла и выпекать при 260–270 градусах.

Выход 100 шт. по 50 г.

Булочка пряная

Мука – 1000 г, сахар – 150 г, маргарин столовый – 200 г, вода – 400 г, соль – 10 г, дрожжи – 20 г, яйца – 100 г, кардамон – 2 г, мускатный орех – 2 г, лимонная эссенция или цедра – 2 г.

Приготовить опарное тесто. Пряности мелко растереть, просеять через частое сито и добавить в тесто при замешивании. Сформовать булочки из четырех шариков теста: три шарика

расположить в виде треугольника на противне, смазанном жиром, а четвертый шарик поставить наверх. После полной расстойки смазать яйцами и выпекать при 220–230 градусах.

Булочка с курагой

Мука – 1000 г, сахар – 200 г, маргарин столовый – 100 г, молоко – 300 г, соль – 10 г, дрожжи – 20 г, яйца – 100 г, курага – 200 г, кардамон – 1 г, мускатный орех – 2 г.

Приготовить опарное тесто. Кардамон и мускатный орех мелко растереть и положить в тесто во время замешивания. Курагу промыть, нарезать мелкими кубиками и добавить в тесто во время обминки вместе с жиром. Сформовать булочки, уложить их на противень по два рядом. После полной расстойки смазать булочки яйцом и насыпать сахар в виде двух маленьких горок.

Крендели в воде

Мука – 1000 г, маргарин сливочный – 50 г, вода – 450 г, соль – 10 г, дрожжи – 25 г, тмин – 15 г.

Тесто приготовить опарным способом густой консистенции, разделить на кусочки весом по 60 г, сбрызнуть водой и раскатать жгут длиной 30 см с утолщенной серединой. Жгут завернуть в виде кренделя, положить на противень, смазанный жиром, дать неполную расстойку, затем опустить крендели в соленую кипящую воду и нагревать до тех пор, пока они не всплывут. Вынуть шумовкой, выложить на сито, а затем на противень, посыпать тмином и выпекать при 250–270 градусах.

Сдоба обыкновенная

Мука – 750 г, сахар – 75 г, масло сливочное – 50 г, меланж – 30 г, вода – 300 г, соль – 10 г, дрожжи – 10 г; масло растительное рафинированное для смазки противней – 5 г.

Сдоба обыкновенная выпекается из дрожжевого опарного теста в форме плюшек, одинарных и двойных, и устриц, продолговатых, фигурных и спиральных.

Для изготовления плюшек кусок теста раскатать в жгут и разрезать его на кусочки весом 112–113 г. Каждый кусочек раскатать в продолговатую лепешку, которую смазать маслом, и по длине свернуть в рулет. Концы этого рулета соединить и закрепить так, чтобы во время выпечки он не развернулся, а затем ножом подрезать рулет вдоль пополам для одинарной плюшки и

на три части – для двойной. При укладке на противень подрезанные части рулетика развернуть в разные стороны так, чтобы они образовали красивый узор.

Для приготовления устриц тесто раскатать пластом толщиной 5 мм, смазать его маслом и свернуть в рулет, который разрезать на кусочки весом 114–115 г. Тонкой скалкой (диаметром 1–1,5 см) надавить на каждый кусочек теста так, чтобы верхний слой его приподнялся кверху, а нижний и боковые слои подались немного в ширину.

Для изготовления фигурной устрицы надо надавить на тесто скалочкой два раза крест-накрест.

При изготовлении спиральной устрицы, для того чтобы при выпечке спираль не развернулась, надо конец ее подложить под устрицу или промазать край спирали яйцом.

Сдоба выборгская

Мука – 1 кг, сахар – 200 г, масло сливочное – 75 г, меланж – 40 г, вода – 400 г, соль – 10 г, дрожжи – 20 г, сахарная пудра для отделки – 10 г, мак для отделки – 10 г, ванилин – 1 г, патока или помада – 20 г, варенье и повидло для отделки – 15 г, масло растительное рафинированное для смазки противней – 5 г.

Выборгская сдоба приготовляется из дрожжевого опарного теста. Наиболее распространенные изделия выборгской сдобы – плюшки, устрицы (приготовление их описано в предыдущем рецепте), булочки, обсыпанные крошкой, батончики и штолики.

Выборгскую сдобу можно приготовить также в форме бантиков, колец, кренделей, подковок нарезных, вееров, завитушек и др.

Для приготовления обсыпной булочки тесто разделить на куски, подкатать их в круглые шарики, обмакнуть в масло, обсыпать мучной крошкой и положить на противень. После небольшой расстойки сделать по середине булочки углубление, в которое положить повидло. После выпечки посыпать сахарной пудрой.

Для батончиков кусок теста подкатать в виде шарика и через 4–5 минут обеими руками раскатать батончик с заостренными концами и положить швом вниз на противень, смазанный маслом. Через 10 минут острым ножом сделать на батоне косые надрезы, смазать яйцом, посыпать мучной крошкой, дать полную расстойку и выпекать при 270–290 градусах.

При изготовлении штоликов подкатанные шарики (6–8 шт.) уложить перед собой в один ряд и вдоль по ряду положить на шарики скалку. От натяжения и движения скалки от себя и к себе

шарики превращаются в продолговатые лепешки с утолщенными краями. Смазать маслом утолщенные края лепешек и загнуть так, чтобы утолщенные края легли один на другой, затем обычным или специальным ножом, имеющим два или несколько лезвий, разрезать утолщенные края штолика.

Поверхность выборгской сдобы отделать повидлом, маком, сахаром или мучной крошкой. Для мучной крошки из муки (одна часть), сахара (одна часть) и топленого масла (0,5 части) замесить тесто и протереть его через грохот. Изделия весом до 100 г выпекать при 240–260 градусах.

Примечание. Сдобу обыкновенную и выборгскую можно выпекать также весом 50 г.

Сухари городские

Мука – 750 г, сахар – 160 г, масло сливочное или маргарин сливочный – 120 г, яйца – 10 г, вода – 400 г, соль – 8 г, дрожжи – 16 г, мука для подпыливания – 50 г, масло растительное рафинированное для смазки противней – 5 г, яйца для смазки изделий – 16 г. Выход 1 кг.

Из дрожжевого опарного теста раскатать жгут, разрезать его на куски весом по 20–25 г, а затем раскатать так, чтобы длина их была 7–8 см; положить рядами на противень, смазанный маслом, и придавить края сухарных плиток пальцами обеих рук. После полной расстойки сухарные плитки смазать яйцами и выпекать при 230–240 градусах. Через 24 часа после выпечки нарезать сухарные плитки (свежеиспеченные сухарные плитки при резке мнутся) ломтиками толщиной 1,5–2 см и сушить на хорошо вытертых противнях при 200–220 градусах. Когда одна сторона сухаря подрумянится, перевернуть на другую. Если сухари сушат на сетках, то поворачивать их не надо.

Длина сухаря 100–110 мм, высота не ниже 48 мм и толщина 13–15 мм. В 1 кг сухарей должно быть 50–55 штук.

Сухари славянские

Мука – 750 г, сахар – 200 г, масло сливочное – 80 г, вода – 350 г, соль – 7 г, дрожжи – 15 г, мука для подпыливания – 40 г, масло растительное рафинированное для смазки противней – 3 г, сахар для посыпки – 170 г, яйца для смазки сухарных плиток – 1 шт; для смазки изделий яйца – 1 шт. и вода – 50 г. Выход 1 кг.

Выпечь сухарные плитки из опарного теста с большим количеством сдобы и нарезать их, как указано выше. Яйца с водой

размешать венчиком и кисточкой смочить сухари с обеих сторон. Через 5 минут сухари обсыпать сахаром, уложить плашмя на противень и сушить при 150-1260 градусах. Чтобы сахар при сушке не расплавился, нужно: 1) брать сахарный песок с крупными кристаллами, 2) несильно пропитывать сухари смазкой и 3) сушить изделия при открытых дверях печи или жарочного шкафа. Высушенные сухари ссыпать с листа осторожно, чтобы сохранить их форму. Размер готовых сухарей 77х38х17 мм.

Сухари миндальные

Мука – 750 г, сахар – 88 г, масло сливочное – 100 г, вода – 400 г, соль – 8 г, дрожжи – 16 г;

мука для подпыливания – 50 г, масло растительное рафинированное для смазки противней – 4 г, яйца для смазки сухарных плиток – 1 шт., миндаль для отделки – 80 г, сахар для отделки – 35 г, для смазки изделий яйца – 1 ш. вода – 80 г.

Сформовать сухари, как описано выше, но с более заостренными концами. Смазать обе стороны сухарей яйцами, разбавленными водой, и посыпать мелко рубленным миндалем, смешанным с сахаром. Сушить сухари на противне при 150–170 градусах. Длина миндального сухаря 14–16 см.

Выход готовых изделий составляет 1 кг (35–40 шт.).

Изюмные штолли

Мука – 1000 г, сахар – 200 г, маргарин столовый – 200 г, изюм – 300 г, цукаты – 100 г, дрожжи – 30 г, молоко – 100 г, яйца – 430 г, масло сливочное для смазки изделий – 10 г, соль – 5 г, кардамон – 2 г, мускатный орех – 1 г.

Приготовить дрожжевое опарное тесто, цукаты нарезать мелкими кубиками; кардамон и мускатный орех мелко растереть и добавить при замешивании теста; изюм перебрать, промыть и добавить во время обминки теста (следить за тем, чтобы не раздавить изюм, так как тесто от этого становится сероватым).

Готовое тесто подкатать в круглый шар, сформовать продолговатый батон и после пятиминутной расстойки сделать скалкой по длине батона два широких углубления, затем сложить пополам (в длину) и еще раз так же прижать скалкой. Штолли положить на смазанный маслом противень. После полной расстойки смазать поверхность маслом и выпекать при температуре 210–220 градусов. После выпечки смазать изделия сливочным маслом и посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Булочка с кремом

Для опары: мука – 1400 г, дрожжи – 85 г, вода – 1100 г;

для теста: мука – 1450 г, сахар – 220 г, масло подсолнечное рафинированное – 60 г, меланж – 420 г, соль – 35 г;

для крема: сахар – 450 г, вода – 210 г;

масло растительное рафинированное для противней – 25 г,

яйца для смазки изделий – 115 г,

сахарная пудра для отделки – 85 г.

Из дрожжевого опарного теста сформовать шарики и уложить на противень, смазанный маслом, дать полную расстойку (от 30 минут до 1 часа 30 минут), смазать яйцами и выпекать в течение 10–12 минут при 240–250 градусах.

Остывшую булочку надрезать, при помощи кондитерского мешка наполнить кремом и посыпать сахарной пудрой.

Для крема сахар смешать с водой, прокипятить до температуры 115 градусов. Одновременно размягчить масло и, взбивая, постепенно добавить в него охлажденный сироп.

Примечание. Булочки с кремом можно выпекать весом 100 г.

Булочка с джемом

Мука – 2602 г, сахар – 405 г, масло или маргарин сливочные – 230 г, яйца – 216 г, дрожжи – 108 г, соль – 27 г, вода – 1200 г, мука для подпыливания – 100 г, масло растительное для противней – 13 г, начинка (варенье, повидло, джем) – 1081 г, сахарная пудра – 81 г.

Сформовать булочки круглой формы из дрожжевого опарного теста и уложить их так, чтобы швы были наверху. Через 5 минут раскатать лепешки, положить фруктовую начинку, края лепешек плотно соединить. Поместить булочки на противень, дать полную расстойку и выпекать при температуре 220–230 градусов. Готовые булочки посыпать сахарной пудрой.

Рулет с маком

Мука – 475 г, сахар – 75 г, масло или маргарин сливочные – 50 г, яйца – 30 г, дрожжи – 7 г,

соль – 5 г, вода – 250 г, мука для подпыливания – 25 г, масло растительное рафинированное для смазки противней – 3 г, яйца для смазки изделий – 75 г. Выход 1 кг.

Приготовить дрожжевое опарное тесто, раскатать прямоугольный пласт толщиной в 5 мм. Мак подготовить, как

указано в рецепте «Фарш из мака». На пласт теста положить подготовленный мак и сформовать рулет. Пласт можно завернуть с одного или двух краев. Поместить рулет на противень швом вниз, дать полную расстойку, смазать яйцами, проколоть в нескольких местах деревянной шпилькой и запекать при 210–220 градусах в течение 25–30 минут.

Домашний пирог с маком

Для теста: мука – 380 г, сахар – 109 г, маргарин сливочный – 150 г, меланж – 140 г, дрожжи – 25 г,

вода – 60 г, соль – 4 г;

для начинки: мак – 90 г, сахар – 28 г, мед – 1 г;

для сиропа: сахар – 28 г, вода – 20 г, вино – 19 г;

для помады: сахар – 60 г, вода – 20 г, какао-порошок – 2 г; мука для подпыливания – 20 г, масло растительное рафинированное для противней – 15 г, меланж для смазки изделий – 100 г. Выход 1 кг.

Кусок домашнего опарного теста раскатать толщиной 1,5–2 см и разрезать на длинные полосы шириной 12–13 см. На полосы теста уложить подготовленный фарш из мака и закрутить их в виде рулетов. Разрезать рулеты на куски по 100 г и положить на ребро на противень, смазанный маслом.

При изготовлении крупных весовых изделий рулет, не разрезая на порционные куски, завернуть в спираль.

После полной расстойки изделия смазать водой и выпекать: мелкие изделия при 240–250 градусах, а крупные при 220–230 градусах. После выпечки и остывания рулет промочить в сиропе, а затем заглазировать шоколадной помадой.

Пирог московский с вареньем

Мука – 365 г, сахар – 38 г, масло или маргарин сливочные – 23 г, дрожжи – 6 г, соль – 6 г,

вода – 185 г, мука для подпыливания – 19 г, масло растительное для смазки форм – 3 г, яйца для смазки изделий – 14 г, варенье для начинки – 384 г.

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом. Формуют эти пироги открытыми, полуоткрытыми или закрытыми и выпекают в гладких или гофрированных плоских формах. Для приготовления открытого пирога из куска теста весом 230 г раскатать лепешку, положить в форму, смазанную маслом, на лепешку нанести слой варенья. Края лепешки сделать немного выше середины формы, чтобы при выпекании не вытекло варенье.

После полной расстойки края пирога смазать яйцами.

Пирог полуоткрытый приготовить так же, как и открытый, но только для каждого пласта взять 3/4 теста, полагающегося по норме, а ¼ раскатать пластом толщиной 3–5 мм и разрезать на полоски шириной 1 см. На пласт теста нанести фруктовую начинку и расположить на ней тонкие полоски теста крест-накрест, в виде сетки. После полной расстойки полоски теста смазать яйцами.

Для приготовления закрытого пирога кусок теста разделить пополам и раскатать две лепешки. Одну лепешку уложить в смазанную маслом форму и нанести слой варенья, который покрыть другой лепешкой. Поверхность смазать яйцами. Из обрезков теста при помощи ножа или выемки сделать украшения в виде листьев, звезд и уложить на пирог.

Пирог московский с замороженнами (или свежими) фруктами

Для теста: мука – 450 г, сахар – 50 г, масло сливочные – 30 г, дрожжи – 10 г, вода – 220 г, соль – 10 г;

для желе: сахар – 400 г, агар-агар – 24 г, вода – 200 г;

для начинки: яблоки, груши, персики – 1 кг;

мука для подпыливания – 25 г, масло растительное рафинированное для смазки форм – 10 г, яйца для смазки изделий – 1 шт.

Дрожжевое тесто приготовить опарным способом. Разделить готовое тесто на куски весом по 200 г, подкатать в форме шара и через 5 минут раскатать скалкой круглую лепешку толщиной 0,4–0,6 см. Положить лепешку в форму, смазанную маслом, так, чтобы края лепешки закрывали изнутри края формы. Формы могут быть с гладкими краями или гофрированные, диаметр формы 23,5 см, высота краев 4,5 см.

Тесто, уложенное в форму, оставить для расстойки; через 20–30 минут смазать яйцами, проколоть в нескольких местах палочкой, выпекать в течение 15–20 минут при 215–225 градусах и затем охладить.

Подготовленные яблоки, груши и персики нарезать на дольки или ломтики, перемешать с сахаром, предназначенным для желе, и оставить на 3–4 часа для насыщения фруктов сахаром и отделения сока.

Для приготовления желе агар-агар промыть, добавить воду по норме и варить 5–8 минут до полного растворения, процедить, немного охладить, добавить сок от фруктов, а фрукты красиво уложить на пирог. Когда желе остынет и сделается немного

тягучим, залить пирог коричневым желе, чтобы вес пирога достиг 500 г.

Московский пирог с замороженнами (или свежими) ягодами

Для теста: мука – 500 г, сахар – 50 г,

масло или маргарин сливочные – 30 г, дрожжи – 10 г, вода – 220 г, соль – 10 г;

для желе: сахар – 450 г, агар-агар – 15 г, вода – 250 г.

Этот пирог готовится так же, как и пирог со свежими фруктами.

Для начинки применяются: клубника, малина, вишня – всего 650 г, остальные ингредиенты те же, что в предыдущем рецепте

Пирог московский с творогом

Для теста: мука – 500 г, сахар – 60 г, масло или маргарин сливочные – 35 г, дрожжи – 10 г, вода – 300 г, соль – 10 г;

для начинки: творог – 1 кг г, сахар – 30 г, мука – 30 г, яйца – 2 шт., ванилин – 10 г; мука для подпыливания – 30 г, масло растительное рафинированное для смазки форм – 5 г, яйца для смазки пирога – 1 шт..

Из опарного теста сформовать открытый или полуоткрытый пирог.

Начинку приготовить, как описано в рецепте «Фарш из творога». Края и всю поверхность пирога смазать яйцом, дать полную расстойку и выпекать при 215–225 градусах.

Рулет с корицей

Мука – 700 г, сахар – 160 г, масло или маргарин сливочные – 140 г, яйца – 3 шт., изюм – 609 г, дрожжи – 50 г, вода – 250 г, мука для подпыливания – 100 г,

для начинки: сахар – 450 г, корица молотая,

масло растительное для смазки противня – 30 г.

Из дрожжевого опарного теста раскатать пласт толщиной 5 мм, посыпать сахаром и молотой корицей, изюмом и закатать в рулет диаметром 6 см. Положить рулет швом вниз на противень, смазанный маслом, дать полную расстойку и выпечь при 180–200 градусах.

Хворост

Мука – 600 г, сахар – 60 г, меланж – 200 г, дрожжи – 10 г, жир для фритюра – 200 г, сахарная пудра – 60 г.

Из сахара, яиц, небольшого количества муки и дрожжей приготовить жидкое тесто, через 3 часа добавить муку и замесить тесто, как для лапши. Затем из теста раскатать тонкую (1 мм) круглую лепешку, в которой сделать 6–7 разрезов, не доводя их до края лепешки. Надрезанные полоски, начиная с середины, перетянуть с одной стороны на другую так, чтобы посередине образовалось отверстие.

В узкую глубокую форму или кастрюлю диаметром 12–13 см налить жир, нагреть его, затем опустить изделие и палочкой расширить отверстие по середине хвороста, чтобы придать ему вид розы. Сначала обжарить одну сторону изделия, затем другую до светло-желтого цвета.

Вынутый из жира хворост положить на сито; когда жир стечет и изделие остынет, просеять на него через марлю сахарную пудру и положить на блюдо, покрытое бумажной салфеткой.

Булочка глазированная

Для теста: мука – 550 г, сахар – 100 г, маргарин сливочный – 60 г, яйца – 120 г, мускатный орех – 1 г, вода – 40 г; дрожжи – 15 г, молоко – 100 г,

для сиропа: сахар – 45 г, эссенция фруктовая– 1 г, вода – 40 г;

для помады: сахар – 50 г, вода – 10 г;

масло для смазки форм – 20.

Тесто, приготовленное опарным способом, разделить на куски примерно по 80 г и уложить в формочки, смазанные маслом. Дать тесту полную расстойку и выпекать при температуре 220–230 градусов. Булочки охладить, промочить их сиропом и заглазировать белой или розовой помадой.

Пирог глазированный

Для теста: мука – 600 г, сахар – 100 г, масло сливочное – 100 г, яйца – 1,5, дрожжи – 10 г, соль – 5, изюм – 30 г, вода – 250 г;

для сиропа: сахар – 75 г, коньяк – 3 г, вода —70 г;

для помады: сахар – 40 г, вода – 10.

Дрожжевое опарное тесто с изюмом разделить на куски весом по 1 кг, которые в свою очередь разрезать на 4 равные кусочка. Раскатать их жгутами длиной 40 см и уложить все четыре жгута в смазанные маслом специальные формы (дно этих форм состоит из четырех полуцилиндров). После полной расстойки выпекать

пирог в течение 15 минут при 210–220 градусах. Через 6-12 часов после выпечки пирог пропитать ароматизированным сиропом.

Пирожки, печеные из дрожжевого теста

Для 5,8 кг теста: мука – 4000 г, сахар – 250 г, маргарин столовый – 100 г, соль – 50 г, дрожжи – 100 г, вода – 1500 г; фарш – 2500 г,

маргарин столовый для смазывания противня – 25 г;

меланж для смазывания изделий – 150 г.

Из дрожжевого опарного теста сформовать шарики. Через 5 минут раскатать из них лепешки круглой формы, положить фарш, края теста плотно соединить и придать изделию форму лодочки.

Пирожки уложить швом вниз на лист, смазанный маслом, дать полную расстойку, смазать яйцами, концом ножа нанести неглубокие линии и выпекать в течение 7–8 минут при 230–240 градусах.

Выход 100 шт. по 75 г. Для пирожков с повидлом норму муки увеличивают на 200 г.

Изделия из слоеного дрожжевого теста

Приготовление теста. Приготовить дрожжевое тесто опарным или безопарным способом, но сахар следует добавить во время обминки теста или часть сахара закатать в тесто вместе с маслом, чтобы не задерживать развития дрожжей.

Слоение и разделка. Перед слоением тесто охладить и раскатать в виде пласта так, чтобы края были немного тоньше середины. Сливочное масло[6] промять. Для слоения теста следует оставлять 2/3 общего количества масла, указанного в раскладке.

Часть пласта (2/3) покрыть маслом и посыпать сахаром. Непокрытую маслом часть пласта (1/3) загнуть и накрыть ею пласт, покрытый маслом; затем оставшейся частью пласта, смазанного маслом, накрыть уже сложенное вдвое тесто. Получается завертка из трех слоев теста и двух слоев масла.

Тесто, завернутое с маслом, посыпать мукой и раскатать в пласт толщиной 2–3 см, смести муку и сложить пласт вчетверо. Таким образом, в тесте будет восемь слоев масла. Тесто с большом количеством масла следует еще раз раскатать и сложить пласт вдвое, втрое или вчетверо, отчего образуется 16, 24 или 32 слоя. При дальнейшей раскатке и интенсивном растягивании пласта могут разорваться тонкие слои теста и слоистость теста ухудшится.

Слоение и разделка теста должны производиться при 17–20 градусах. Если температура в помещении более высокая, тесто

нужно периодически охлаждать, при этом необходимо следить, чтобы масло не затвердело. Затвердевшее масло при раскатке теста крошится и разрывает слои теста, а во время выпекания изделий вытекает.

Пирожки печеные из дрожжевого слоеного теста

Для теста: мука – 4550 г, сахар – 556, масло сливочное – 1110 г, дрожжи – 120 г, соль – 46 г;

для смазки противней: масло растительное рафинированное – 25 г;

для смазки изделий: яйца – 380 г;

для фарша: мясо – 2800 г, сало свиное топленое – 150 г, соль – 46 г, перец черный – 2 г, лук репчатый – 200 г, рис – 300 г.

Выход около 100 шт.

Разделать слоеное тесто по одному из способов, изложенных ниже.

Первый способ. Раскатать пласт толщиной около 5 мм и круглой выемкой диаметром 8–8,5 см вырезать лепешки. На середину лепешки положить фарш и накрыть его, приподняв край теста, затем пирожок слегка прижать ладонью.

Второй способ. В длину пласта теста нарезать полоски шириной 12–13 см. Вдоль по полоске положить фарш, один край полоски теста перегнуть (по длине) пополам, закрыть фарш и, немного отступя от края, примять рукой. Полученную трубку разрезать острым ножом на куски длиной 5–7 см.

Третий способ. Нарезать пласт на квадраты (примерно 7×7 см), положить по середине куски фарша, соединить два противоположных угла теста так, чтобы образовался пирожок треугольной формы.

Пирожки уложить на лист, смазанный жиром, и оставить для полной расстойки на 1 час 40 минут – 2 часа при температуре 25–30 градусов. Во время расстойки в помещении не должно быть сквозняка, чтобы на тесте не образовалось корочки. Перед выпечкой поверхность пирожков смазать яйцами, меланжем или сывороткой. Выпекать изделия 7–8 минут при 200–240 градусах.

Булочка слоеная

Мука – 3000 г, сахар – 470 г, яйца – 400 г, молоко – 406 г, дрожжи – 78 г, соль – 23 г, ванилин – 1,5 г, вода – 1000 г, мука для подпыливания – 125 г, масло сливочное для слоения – 450 г, сахар для слоения – 467 г, масло для смазки противней – 19 г, яйца для

смазки булочек – 100 г.

Приготовить дрожжевое слоеное тесто, раскатать ровный прямоугольный пласт толщиной 0,8 мм и разрезать на небольшие куски квадратной формы весом по 56 г. Углы квадрата загнуть к центру и немного прижать. Разделанные булочки поместить на противень, смазанный маслом в месте соприкосновения одной булочки с другой, так как при расстойке изделия слипаются. При расстойке смазать яйцами поверхность булочки и выпекать в течение 12–15 минут при 260–280 градусах.

Выход 100 шт. по 50 г.

Булочка с орехами

Мука – 6000 г, масло сливочное – 1000 г, сахар – 1000 г, дрожжи – 100 г, орехи или миндаль – 500 г, яйца или меланж – 600 г, соль – 40 г.

Из дрожжевого слоеного теста раскатать пласт толщиной 1 см, разрезать его на полоски длиной 20 см. Отрезанную полоску скрутить в виде веревки, а затем завернуть в спираль, конец которой подложить под булочку. После полной расстойки булочку смазать яйцами и посыпать орехами или миндалем. Выпекать изделия при 250–260 градусах.

Слойка с марципаном

Для теста: мука – 5000 г, масло сливочное – 1545 г, сахар – 800 г, дрожжи – 165 г, яйца или меланж – 955 г, соль – 50 г, вода – 1600 г, мука для подпыливания – 270 г;

для помады: сахар – 620 г, вода – 180 г;

для начинки: миндаль или орехи (ядро) – 820 г, сахар – 150 г, яйца или меланж – 300 г.

Приготовить дрожжевое слоеное тесто, раскатать пластом толщиной 0,8–1 см, разрезать на куски, придав клинообразную форму и положить начинку. Завернуть тесто рулетом, загнуть его в виде подковки, положить на противень, смазанный маслом, дать полную расстойку и выпекать при 250–260 градусах. Изделия смазать помадой и посыпать рубленым миндалем или орехами.

Для начинки миндаль или орехи измельчить на терке (можно миндаль смешать с сахаром), добавить ¼ часть яиц, полагающихся по норме, пропустить два раза через вальцовку или мясорубку с частой решеткой, после чего добавить остальные яйца.

Слойка с повидлом

Мука – 4000 г, масло сливочное – 980 г, вода – 1400 г, сахар – 790 г, дрожжи – 120 г, яйца или меланж – 490 г, соль – 50 г, повидло – 985 г, масло для смазки противней – 25 г.

Из дрожжевого слоеного теста раскатать пласт толщиной 1 см; в длину пласта отрезать полоску шириной 10–12 см. Вдоль по середине полоски выпустить из кондитерского мешка повидло, загнуть оба края полоски над повидлом и защипать тесто. Изделие повернуть швом вниз, слегка прижать и нарезать; затем положить слойку на противень, смазанный маслом, после расстойки смазать их яйцами и выпечь при 250–260 градусах.

Слойка плетеная

Мука – 5200 г, масло сливочное – 500 г, яйца – 1000 г, сахар – 800 г, соль – 60 г, дрожжи – 150 г, молоко – 1500 г, кардамон – 5 г, мускатный орех – 10 г, лимонная эссенция – 5 г, масло сливочное для слоения – 1 кг, сахар – 1 кг, миндаль для посыпки – 300 г.

Дрожжевое слоеное тесто раскатать пластом толщиной 2 см и шириной 30 см. Нарезать на ровные полоски весом по 190 г, которые скрутить в виде жгута. Сплести косу из трех жгутов, положить в длину противня, дать почти полную расстойку, смазать яйцами и посыпать рубленым миндалем. Выпекать слойку при температуре 220–230 градусов, после чего разрезать на пять порций.

Изделия из пресного теста

Пресное тесто

Для ватрушек и сладких пирогов готовится сдобное тесто, для кулебяк, пирогов и пирожков с солеными начинками – несладкое.

Жирное тесто готовят без разрыхлителей, а менее жирное – на соде и аммонии. Для более полного выделения из воды углекислого газа в тесто добавляют виннокаменную, лимонную или молочную кислоту или сок от лимона. Если в тесто кладут кислые молочные продукты – сметану, кефир, простоквашу или ацидофильное молоко, количество кислоты следует значительно уменьшить или совсем ее не добавлять.

Для того чтобы тесто не замаслилось и не потеряло при формовке пластичности, его следует готовить из охлажденных

продуктов в помещении, температура которого не превышает 15–17 градусов. Замешивание теста производится по-разному, в зависимости от количественного соотношения продуктов.

Тесто с большим количеством жира замешивается так же, как и песочное.

При изготовлении менее жирного теста сахар с маслом взбивают вручную лопаточкой или механически 6–8 минут. Постепенно добавлять яйца, смешанные со сметаной, и продолжать взбивать еще 6–8 минут. Затем всыпать муку, перемешанную с содой, и очень быстро (15–20 секунд) замесить тесто.

При изготовлении теста слабой консистенции прежде всего налить в тестомесилку воду, в которой предварительно растворить кислоту, добавить соль, сахар, сметану и перемешать эти продукты. Всыпать половину муки и месить 3–4 минуты; затем добавить предварительно размягченное до пластического состояния масло и остальную муку, смешанную с содой или аммонием. Тесто замесить быстро, в течение 10–20 секунд.

При ручном замешивании теста прежде всего налить в посуду жидкость, а остальные продукты класть в той же последовательности, как и при механическом замешивании. Можно замесить тесто на столе, насыпав на него холмиком муку и сделав в ней воронку. В эту воронку налить жидкие продукты и быстро замесить тесто.

Жидкое пресное тесто (кляр) соленое

Это тесто используют при изготовлении некоторых блюд из рыбы, птицы, овощей в тесте, жареных во фритюре.

Мука – 100 г, яйца – 3 шт, масло растительное рафинированное – 5 г,

молоко или вода – 100 г, соль – 2 г.

Яичные желтки растереть с растительным маслом, добавить молоко (или воду), в котором предварительно растворить соль. Всыпать просеянную муку, хорошо размешать, а затем ввести крепко взбитые белки и еще раз слегка перемешать.

Жидкое пресное тесто (кляр) сладкое

Это тесто используется при изготовлении некоторых сладких блюд: яблок, ягод в тесте, жареных во фритюре.

Мука – 100 г, яйца – 100 г, сметана – 25 г, молоко – 15 г, сахар – 15 г, соль – 1 г.

Яичные желтки растереть с сахаром и солью, добавить сметану, а затем влить холодное молоко. Всыпать просеянную муку, хорошо перемешать, ввести крепко взбитые белки и вновь слегка перемешать.

Пирожки из сдобного пресного теста

Мука – 1200 г, маргарин столовый – 140 г, меланж – 180 г, сахар – 100 г, соль – 10 г, сода – 15 г, кислота лимонная – 15 г, вода – 400 г;

фарш – 800 г, меланж для смазки пирожков – 50 г, масло растительное рафинированное для смазки листа – 8 г.

Приготовить пресное сдобное тесто. Чтобы изделия получились рассыпчатыми, это тесто следует готовить с добавлением пищевой соды и лимонной кислоты. Питьевую соду для более равномерного ее распределения в тесте смешать сначала с небольшим количеством муки, а затем с остальной мукой и просеять. В посуду, в которой замешивают тесто, всыпать муку, добавить меланж или яйца, смешанные с сахаром, растопленное масло или маргарин, затем влить воду, предварительно растворив в ней кислоту и соль. После этого быстро замесить тесто и охладить его при температуре 10–12 градусов в течение часа. Охлажденное тесто легче растягивается – оно не прилипает к столу и не затягивается при формовке изделий.

Раскатать четырехугольный пласт толщиной 3–5 мм и круглой выемкой вырезать лепешки весом по 58 г. На середину лепешки положить фарш, края теста соединить, после чего изделие поместить на лист, смазать яйцом и выпечь при 230–240 градусах.

Ватрушки из пресного теста

Для теста: мука – 3600 г, масло сливочное – 400 г, яйца или меланж – 660 г, сахар – 250 г, сода – 50 г, соль – 40 г, кислота лимонная – 50 г, вода – 1300 г;

фарш – 3000 г, яйца для смазки ватрушек – 200 г, масло растительное рафинированное для смазки листов – 25 г.

Пресное сдобное тесто раскатать ровным пластом толщиной до 5 мм и вырезать из него кружки; края кружков защипать. Уложить защипанные кружки на пирожковый лист так, чтобы они были на расстоянии 1,5–2 см один от другого; после этого середину кружков проколоть вилкой и заполнить повидлом или

творожным фаршем, смазать яйцом (у ватрушки с повидлом смазать только тесто, а с творогом – всю поверхность изделия) и выпечь.

Корзиночка из пресного теста

Мука – 1 кг, масло сливочное или маргарин сливочный – 220 г, сметана – 110 г, яйца – 140 г, сахар – 25 г.

Выход 50 шт. по 25 г.

Пресное сдобное тесто раскатать слоем в 5–6 мм и вырезать из него выемкой кружки нужного размера. Кружки уложить в металлические формочки, вдавливая и плотно прижимая тесто ко дну и стенкам формочек. Затем проколоть тесто вилкой в нескольких местах на дне формочки, наполнить корзиночки сухим нелущеным горохом и некрупной фасолью и выпечь. Прокалывать тесто и наполнять формочку горохом следует для того, чтобы тесто во время выпечки не деформировалось.

После выпечки изделиям дать немного остыть, затем удалить горох и вынуть корзиночки из формочек.

Корзиночки, наполненные мясными, рыбными продуктами или яйцами, подать как самостоятельное блюдо и как закуску, а наполненные овощами – как гарнир. Корзиночки из сдобного сладкого теста (песочного), наполненные различными ягодами, фруктами и вареньем, подать как пирожное или сладкое блюдо.

Пирог с картофелем

Для теста: мука – 600 г, соль – 10 г, вода – 200 г, маргарин сливочный – 100 г;

для фарша: картофель – 750 г, брынза овечья – 300 г, лук репчатый – 100 г, маргарин сливочный – 50 г, яйца – 10 шт.

Из муки, масла, соли и воды замесить пресное тесто, как для лапши. Сварить очищенный картофель, обсушить его и провернуть через мясорубку вместе с брынзой, добавить пассерованный репчатый лук (по вкусу). Приготовленное тесто раскатать лепешкой диаметром 20 см, положить на него фарш, соединить концы теста и защипать.

Пирог уложить на лист, смазать яйцом и запечь.

Кныдли со сливами

Для теста: мука – 600 г, яйца – 80 г, картофель – 1000 г;

для начинки: сливы вяленые – 800 г, сахар – 5 г; сметана для

поливки – 300 г.

Очищенный картофель сварить, обсушить, пропустить через мясорубку или протереть на протирочной машине. Охлажденную картофельную массу смешать с мукой, яйцами, солью и хорошо перемешать. Тесто раскатать толщиной 10 мм и круглой выемкой вырезать кружочки. На каждый кружочек положить сливу (без косточки), посыпать сахаром, защипать и варить в кипящей воде. При подаче кныдли полить сметаной. Вареные кныдли можно полить сметаной и запечь в духовке.

Кнедлики

Мука (крупчатка) – 500 г, молоко – 300 г, яйца (желтки) – 1 шт. соль – 10 г, дрожжи – 10 г, городская булка или хлеб пшеничный – 200 г, масло сливочное для жарки – 50 г, масло сливочное для поливки – 100 г.

Яичные желтки, дрожжи, соль растворить в теплом молоке, смешать с мукой и взбивать 10–15 минут в механической взбивалке или лопаточкой. Когда тесто будет гладким и тягучим, посуду с тестом накрыть и поставить для брожения на 1 час.

Городскую булку, батон или белый некислый хлеб, не очень черствый (однодневный или двухдневный) нарезать мелкими кубиками, обжарить на сковороде с жиром, затем охладить и смешать с заранее приготовленным тестом.

Готовое тесто разделить на куски весом по 100–150 г и сформовать из них круглые булочки (кнедлики), которые положить на противень, подпыленный мукой.

В кипящую подсоленную воду (20 г соли на 1 л воды) положить кнедлики. На сильном огне как можно быстрее довести воду вновь до кипения, после чего уменьшить нагрев, закрыть посуду крышкой и варить кнедлики в течение 5–7 минут (в зависимости от их размера).

Варить изделия следует в большом количестве воды (5–6 л воды на 1 кг кнедликов, погружаемых за один раз) так, чтобы они плавали в ней свободно.

Готовые кнедлики вынуть из воды шумовкой и немедленно полить маслом.

Перед подачей кнедлики можно либо полить сухарным соусом, сметаной, вареньем, либо посыпать их натертым сыром или сахарным песком; любой из указанных продуктов можно также подать к кнедликам отдельно.

Кнедлики с печенью к супу

Булка городская – 500 г, печень говяжья – 500 г, масло сливочное – 150 г, яйца – 5 шт., соль – 10 г, перец, чеснок, майоран.

Сливочное масло, помешивая, нагреть до консистенции сметаны и, взбивая лопаточкой, добавлять по одному яичному желтку, вареную или жареную печенку, предварительно измельченную в мясорубке и охлажденную, соль, специи и ¼ часть городской растертой булки. Массу хорошо взбивать в течение 10–15 минут, затем добавить тщательно взбитые яичные белки и оставшуюся часть растертой городской булки. Из приготовленного теста сформовать мелкие кнедлики и опустить 2–3 шт. в суп или бульон для пробной варки. Если кнедлики разваривaются, то надо еще добавить яйцо и тертую булку. Приготовленные кнедлики в суп или бульон опускать не сразу, а по мере его закипания и варить 2–3 минуты, в зависимости от плотности теста и величины кнедликов.

Кнедлики морковные для супа

Булка городская – 500 г, морковь – 500 г, яйца – 5 шт., сметана, сливки или молоко – 200 г.

Вареную морковь пропустить через мясорубку, положить яичные желтки, сметану и ¼ часть растертой городской булочки, все хорошо взбивать 10–15 минут, затем добавить крепко взбитые яичные белки и остатки растертой булки; из теста сформовать мелкие кнедлики и варить, как описано выше.

Пирожки с мясом

Для теста: мука – 750 г, масло сливочное – 375 г, соль – 15 г, яйцо – 1 шт.;

Для фарша: свинина – 400 г, телятина – 400 г, чеснок – 2 дольки,

лук репчатый – 1 шт., петрушка резаная – 30 г, коньяк – 50 мл.

За два часа до использования приготовить тесто из 750 г муки, 375 г масла, 15 г соли и 1 яйца и вынести его в прохладное место.

Для фарша пропустить через мясорубку 400 г нежирной свинины и 400 г телятины или говядины. Положить в фарш два зубчика растертого чеснока, одну измельченную луковицу, немного петрушки и влить рюмку коньяка. Из этого теста и фарша можно приготовить либо пирог, либо пирожки. Испечь в духовке.

Левашники

Мука – 400 г, вода – ¼ стакана, яйцо – 1 шт., белок – 1 шт., коньяк – 100 мл, сахар – 1 ст. ложка, соль – 1 ч. ложка.

Приготовить очень крутое тесто из 400 г муки, ¼ стакана воды, 1 яйца и 1 белка, 2 рюмок коньяка или рома, 1 столовой ложки сахара и соли. Раскатать тесто и вырезать его, как для вареников. Положить на каждый кусочек теста ½ чайной ложки варенья и защипать края. Наколоть каждый лавашник вилкой и поджарить в горячем фритюре из топленого или оливкового рафинированного масла.

Наливашники

Мука – 3 стакана, вода – 1 стакан, масло ореховое – 1 ст. ложка, соль – 1 г.

Приготовить крутое тесто из просеянной муки, 1 стакана воды, 1 ст. ложки орехового или макового масла, немного соли.

Раскатать тонко, вырезать лепешечки, на середину каждой положить варенье, обрезать края резцом или защипать. Поджарить на сковороде на масле, поливая сверху горячим маслом, чтобы вздувались.

Блинчатый пирог рулетом

Для блинчиков: мука пшеничная – 1 ½–1 1/3 стакана, молоко – 2,5 стакана, яйца – 3 шт., сахар – 1 ст. ложка, соль – 1/3 ч. ложки, растительное масло – 2–3 ст. ложки;

для соуса: мука – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, сливки – 1 стакан.

Выпеченные блинчики выложить на ткань так, чтобы один блинчик заходил на другой и чтобы весь пласт можно было завернуть рулетом. Разложить мясной фарш с крутыми рублеными яйцами ровным слоем, отступив от краев, свернуть блинчики рулетом и перенести этот рулет на лист, подмазанный жиром. Покрыть рулет ровным слоем молочного соуса средней густоты (1 ложку мучной поджарки развести в 1 стакане сливок, посолить, проварить), посыпать тертым сыром и сбрызнуть маслом. Запечь в духовке до румяного цвета. Отдельно подать густой красный соус.

Печенье из сыра

Мука – 125 г, тертый сыр – 100 г, масло сливочное – 90 г, сливки – 40 г.

Смешать муку с тертым сыром, маслом, густыми сливками, добавить по вкусу соль и красный перец; дать полежать 3 часа; раскатать, вырезать круглой выемкой лепешки, смазать их яйцом и запечь. Выпеченную лепешку смазать смесью тертого сыра с маслом, закрыть второй лепешкой, подать горячей на салфетке.

Традиционные русские пироги

Расстегаи

Расстегаи – это круглые, во всю тарелку, пироги с начинкой из рыбного фарша с вязигой, середина их обычно открыта. Расстегаи традиционно едят с ухой.

В наше время выпекают расстегаи с мясом и яйцом, грибами и рисом, с рыбой и даже с брынзой. От обычных пирогов расстегаи отличаются главным образом формой. Чаще расстегаи имеют традиционно круглую форму с открытой серединой. Выпекают и маленькие расстегаи как круглые, так и в виде лодочки, но всякий раз середина открыта.

Расстегаи – пироги закусочные. Подают их как закуску к водке, а также к крепкому мясному, рыбному бульону или ухе.

Расстегай с грибами и рисом

Тесто дрожжевое: 600–700 г.

Для начинки: 200 г сушеных грибов, лук репчатый – 1 головка, 2–3 столовые ложки масла или маргарина, 100 г риса, соль и перец по вкусу.

Для смазывания: 25 г сливочного масла или желток яйца.

Сушеные грибы отварить, откинуть на сито или дуршлаг, тщательно промыть, пропустить через мясорубку, порубить ножом либо сечкой. Мелко нарезанный лук слегка обжарить, добавить к нему отдельно обжаренные грибы, все жарить 3 мин., после чего охладить, смешать с рассыпчатым рисом.

Тесто раскатать в виде круглой лепешки, аккуратно перенести на противень, смазанный жиром. Положить на середину лепешки грибную начинку, разровнять по всей поверхности, аккуратно загнуть края и выпекать при температуре 200–210 градусов до готовности. После выпечки бортик расстегая смазать растопленным сливочным маслом. При желании и бортик, и поверхность расстегая можно украсить элементами из теста: листиками, колосьями, цветками или вылепленными из теста грибочками (если расстегай с грибами). В таком случае до выпечки кромку пирога смазывают желтком. Пирог будет иметь красивый янтарный цвет и аппетитный вид.

Расстегай с грибами можно выпекать с начинкой из свежих или соленых грибов с той лишь разницей, что свежие грибы предварительно надо отварить, нарезать, затем обжарить в

сливочном масле, а соленые грибы – сначала промыть, откинуть на сито, мелко нарезать, после чего обжарить.

Свежих соленых грибов для расстегая надо взять 500 г, все остальные компоненты – как указано в рецептуре.

Подавать расстегай как закуску.

Расстегай с мясом и яйцом

Тесто дрожжево – 1 кг.

Для начинки: 800 г мяса (мякоти), 70 г маргарина, 5 яиц, соль и перец по вкусу.

Для смазывания: 2 столовые ложки масла.

Сырое мясо нарезать на небольшие кусочки, пропустить через мясорубку или порубить ножом. Измельченное мясо положить на противень и обжарить в духовом шкафу. Еще раз пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, рубленое яйцо. Из теста сформовать шарики примерно по 150 г, дать им расстояться 8-10 мин., раскатать круглые лепешки, положить на них начинку по 70–80 г, края защипать. Сформованные расстегаи положить на листы, оставить на 10–15 мин. для расстойки, смазать желтком.

Выпекать при температуре 210–220 градусов. После выпечки смазать сливочным маслом. Подают расстегаи горячими с мясным бульоном.

Расстегай закусочный

Для теста: мука – 1500 г, в том числе для подпыливания – 100–110 г, маргарин столовый – 75 г, вода – 500 г, сахар – 50 г, меланж – 170 г, соль – 15 г, дрожжи – 40 г, масло растительное рафинированное для смазки листов – 10 г; выход теста – 2200 г; фарш – 750 г.

Дрожжевое опарное тесто разделать на кусочки по 45 г, сформовать шарики, а через 5 минут раскатать из них круглые лепешки. На середину положить фарш, соединить края теста так, чтобы середина пирожка осталась открытой, уложить на лист, смазанный маслом, и после полной расстойки смазать яйцами. Выпекать при температуре 230–240 градусов.

Для закусочных расстегаев употребляется мясной фарш с яйцом или рыбный фарш. После выпечки в отверстие мясных расстегаев положить рубленые крутые яйца, а в рыбные – ломтики рыбы.

Расстегай московский

Для теста: мука – 1000 г, маргарин столовый – 50 г, вода – 450 г, сахар – 50 г, соль – 10 г,

дрожжи – 15 г, масло подсолнечное для смазки —4 г;

фарш – 750 г, рыба, яйца или грибы – 70 г.

Готовое дрожжевое тесто разделить на куски по 150 г, сформовать в виде шариков, дать расстойку на 8-10 минут, а затем раскатать в круглые лепешки, на которые положить фарш мясной с луком, рыбный или фарш из сушеных грибов. Края лепешек защипать так, чтобы середина осталась открытой. После расстойки расстегаи выпекать при 280–290 градусах.

Готовые горячие расстегаи смазать сливочным маслом. В соответствии с видом фарша в середину готового расстегая перед подачей положить ломтик вареной осетрины или малосольной рыбы (семги, лососины и др.), шляпки маринованных грибов или кружочки крутого яйца. Расстегаи с рыбой подаются к ухе, с мясом – к крепкому жирному мясному бульону, а расстегаи с грибным фаршем – к грибному бульону с поджаренным луком.

Пирожки-расстегаи со свежими сельдями

Тесто дрожжевое – 1 кг, лук репчатый – 6-12 шт., масло сливочное – 1–2 ст. ложки, сельдь некрупная – 6–8 шт.

Смешать 6-12 шт. измельчённых луковиц с 1–2 ложками масла. Приготовить дрожжевое тесто, раскатать кружочками, наполнить луковым фаршем, положить по две штуки пополам разрезанных сельдей, закрыть тестом так, чтобы середина пирожка была открытой. Смазать яйцом и испечь в печи.

Можно использовать 6–8 шт. солёных, вымоченных в молоке сельдей.

Расстегай постный

Рыбный фарш, красиво порезанные ломтики малосоленой семги или лососины, или отварной осетрины, дрожжевое тесто.

Тесто разделить на кусочки весом примерно по 150 г, раскатать, на середину уложить рыбный фарш. Края лепешек защипать так, чтобы серединка осталась открытой. Дать расстояться и выпекать в горячей духовке. Готовые расстегаи смазать крепким чаем и перед подачей в середину положить ломтики рыбы.

Кулебяки

Кулебяка – пирог овальной продолговатой формы, более выпуклый и вместе с тем более узкий, чем закрытый пирог. Отличается же от пирога только формой и большим количеством начинки. Считается, что название «кулебяка» произошло от «колоб» – небольшой хлебец. Кулебяку можно изготовить из дрожжевого, слоеного и пресного теста. В качестве начинки для кулебяки можно использовать капусту, грибы, мясо, рыбу, яйца, курятину, каши и др.

Формуют кулебяку различно. Можно раскатать из теста нижний и верхний овалы раздельно и, защипав, склеив оба слоя, оформить кулебяку. Существует и другой способ: раскатывают лепешку вдвое большего размера, на середину выкладывают начинку, соединяют края, защипывают, переворачивают кулебяку швом вниз и укладывают на противень, смазанный жиром. Затем пирог украшают элементами из теста: веточками, листиками, цветочками, или переплетом из тонких полосок теста, дают расстояться – 15–20 мин., накалывают поверхность и края (бока) кулебяки вилкой, чтобы при выпечке выходил пар, и смазывают поверхность желтком.

Оформляют кулебяку по-разному. Если, к примеру, кулебяка с мясом или свининой с картофелем, можно придать пирогу форму поросенка. Однако здесь нужно помнить: чтобы кулебяка хорошо сохранила форму, тесто должно быть более крутое, его надо подмесить на столе мукой. А чтобы ушки, пятачок и хвостик поросенка имели красивую форму и хорошо сохраняли ее после выпечки, надо на столе втирать муку в комок теста, предназначенного для этих целей. Все элементы из теста приклеиваются к пирогу яйцом, а поверхность обязательно смазывается желтком, тогда корочка будет иметь красивый янтарный цвет. С помощью изюмин или крупных горошин перца можно поросенку сделать глаза. Подают кулебяку к мясному, грибному, рыбному бульону, ухе, а также как закуску. Тогда к кулебяке подают сметану или сметанный соус.

Кулебяки простые

Для теста: мука – 400 г, маргарин столовый – 20 г, меланж – 40 г, вода – 140 г,

сахар – 17 г, соль – 5 г, дрожжи – 12 г, выход теста – 600 г;

фарш – 530 г;

меланж для смазки кулебяки – 10 г.

Кулебяки можно приготовить из сдобного и несдобного дрожжевого теста. Консистенция теста должна быть более крутой, чем для печеных пирожков. Готовое тесто разрезать на куски

весом 0,9 кг, подкатать и дать немного подняться. После этого тесто раскатать продолговатыми кусками шириной 18–20 см и толщиной 1 см. На середину во всю длину полосок положить фарш. Края теста соединить над фаршем и защипать. Сформованную кулебяку поместить на смазанный жиром противень, смазать яйцом, украсить тонкими узкими полосками из теста, которые уложить на некотором расстоянии одна от другой в поперечном направлении или в виде решетки. После формовки тесту опять дать расстояться. Перед выпечкой кулебяку еще раз смазать яйцом и проколоть сверху в двух-трех местах ножом, чтобы выходил пар во время выпечки. Кулебяку можно приготовить с ливерным, мясным, рыбным, овощным или крупяным фаршем.

Кулебяка с мясом

Тесто дрожжевое —700–800 г.

Для начинки: 1 кг говядины (мякоть), 1-лук репчатый – 2 головки, 2 сваренных вкрутую яйца,

2 ст. ложки сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу, зелень петрушки.

Для смазывания: 1–2 желтка.

Тесто раскатать в виде продолговатой овальной лепешки по длине противня толщиной 1 см, шириной 18–20 см. Отварить мясо, пропустить через мясорубку или порубить сечкой, охладить, добавить рубленые яйца, пассерованный лук, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки. В начинку, чтобы была сочной, добавить растопленное сливочное масло и мясной бульон, затем выложить ее горкой, соединить противоположные концы теста, плотно защипать, перевернуть швом вниз и положить на противень, смазанный маслом. Поверхность кулебяки украсить элементами из теста, оставить в теплом месте для расстойки минут на 15–20. Поверхность и бока наколоть вилкой, смазать желтком.

Выпекать при температуре 210–220 градусов до готовности.

Можно приготовить по такому же принципу кулебяки с любыми другими начинками. Важно помнить, что начинки, используемые для кулебяки, должны быть предельно готовыми, прошедшими достаточную тепловую обработку. Кулебяки с комбинированными начинками обычно переслаивают тонкими выпеченными тестовыми прокладками или блинами.

Подают кулебяку к крепкому мясному бульону, чаю или как закуску.

Кулебяка «Закусочная»

Тесто дрожжевое – примерно 700–800 г.

Для грибной начинки: 500 г соленых грибов,

3 головки репчатого лука, соль и черный молотый перец по вкусу.

Для жарения грибов и лука: 3 ст. ложки растительного масла;

для мясной начинки: 300 г вареного мяса,

3 головки репчатого лука, соль, перец черный молотый, 1 столовая ложка сливочного масла;

для картофельной начинки: 4–5 клубней картофеля, соль по вкусу, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла.

Для смазывания: 1 яйцо.

Тесто раскатать в виде прямоугольника толщиной 0,7 см, перенести на смазанный маслом противень так, чтобы половина теста лежала на противне, а другая половина – на столе. Поверх теста в виде прямоугольника положить начинку из грибов, обжаренных в растительном масле, смешанных с отдельно обжаренным до золотистого цвета репчатым луком, приправленных солью и черным молотым перцем. Начинка должна иметь пикантный вкус с выраженным вкусом и ароматом грибов, лука, перца.

На грибную начинку также прямоугольником положить картофельное пюре, придавая форму хлебца-кирпичика. Поверх картофельной начинки положить мясную. Для приготовления мясной начинки мясо отварить, пропустить через мясорубку или порубить сечкой в деревянной миске, соединить с обжаренным репчатым луком, приправить черным молотым перцем, солью, сливочным маслом. Если начинка суховата, можно добавить 1–2 столовые ложки мясного бульона. Аккуратно закрыть полученный «кирпичик» из начинок второй половиной теста, защипать шов, подогнуть его вниз, придав четкую форму, поверхность наколоть вилкой, смазать яйцом, поставить в духовку. Выпекать до готовности. Если поверхность колеруется неравномерно, надо прикрыть пирог смоченным водой листом бумаги. Когда поверхность пирога станет равномерно золотистой – кулебяка готова.

Кулебяка праздничная по-русски

Для теста: 1–1,2 кг муки, 400 г сливочного масла, 2 стакана молока, 6 яиц, 50 г дрожжей, соль по вкусу;

для начинки: 600–800 г свежей рыбы без костей, 5 луковиц, 600 г сливочного масла, 2 яйца, 800 г семги или лососины;

для смазывания: 1 яйцо.

Половину муки и дрожжи, разведенные в молоке, смешать, взбить до появления пузырей, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, прибавить соль, желтки, теплое растительное масло, тщательно перемешать, всыпать оставшуюся муку, в последнюю очередь ввести взбитые в стойкую пену белки, замесить тесто и дать ему подняться.

Для приготовления начинки свежую рыбу очистить от костей, обжарить в 200 г сливочного масла с мелко нарезанным луком, после чего добавить мелко нарезанную зелень укропа, все хорошо порубить. Перебранную гречневую кашу растереть с сырыми яйцами, рассыпать тонким слоем на доске и высушить, слипшиеся крупинки растереть.

Вскипятить 2,5 стакана воды и 400 г масла. В закипевшую воду положить высушенную крупу, приправить солью, хорошо размешать, поставить в духовку, закрыв посуду крышкой. Когда крупа разопреет, смешать с рыбным фаршем.

Далее кулебяку приготавливать так: на большое круглое металлическое блюдо или противень положить раскатанное тесто толщиной 1 см, оставив края на столько, чтобы можно было их соединить и защипать. На середину теста горкой положить половину начинки, разровнять, поверх начинки – нарезанную ломтиками семгу, на нее – оставшуюся начинку, соединить противоположные края теста, аккуратно и красиво защипать шов, поверхность и бока наколоть вилкой, смазать яйцом, посыпать сухарями и выпекать до готовности.

Испеченную кулебяку прикрыть листом пергамента или кальки, укутать скатертью.

Подавать к праздничному столу.

Кулебяка с рыбой и яйцом

Тесто дрожжевое: 1,2–1,3 кг.

Для начинки: 800 г рыбы без костей и кожи, 5 сваренных вкрутую яиц, 1 большая (1–2 кг) рыба: осетрина, белуга, угорь, сиг, судак, щука или даже окуни, соль, перец молотый по вкусу.

Для жарения рыбы: 150 г сливочного масла.

Взять 800 г рыбы, снять мякоть с костей и кожи, обжарить в сливочном масле, мелко нарубить, охладить, приправить солью, перцем, смешать с мелко нарубленными яйцами.

Тесто раскатать толщиной 1 см, положить на него половину рубленой рыбы, на нее – куски обжаренной в сливочном масле рыбы без костей, приправленной солью и молотым черным перцем, поверх кусков рыбы положить оставшуюся половину

рубленой рыбы, соединить противоположные концы теста, тщательно защипать шов, перевернуть пирог швом вниз и, придав ему форму продолговатого хлебца, положить на смазанный маслом противень. Поверхность наколоть вилкой, дать 15–20 мин для расстойки, смазать яйцом выпекать при температуре 180 градусов до готовности. Когда пирог зарумянится, подавать к праздничному столу под водку.

Приготавливая начинку для кулебяки, следует иметь в виду, что рыба должна быть хорошо прожарена на сливочном масле. Отваривают в подсоленной воде только угря. Сигов кладут в пирог сырыми, чищенными, выпотрошенными, без костей.

Кулебяка с рыбой, рисом и яйцом

Тесто дрожжевое: 1,2–1,3 кг.

Для начинки: 200 г риса, 100 г сливочного масла, 1–1,2 кг рыбы, очищенной от костей и кожи, 5 сваренных вкрутую яиц, соль по вкусу.

Для жарения рыбы: 50–60 г сливочного масла.

Для смазывания: 1 желток.

Для приготовления кулебяки тесто раскатать, положить половину начинки из риса, поверх риса – обжаренные в сливочном масле куски рыбы, посыпать нарубленными яйцами, сверху положить оставшуюся половину риса, соединить противоположные концы теста, защипать шов, перевернуть кулебяку швом вниз, уложить на противень, смазанный маслом, поверхность наколоть вилкой, дать 15–20 мин для расстойки, после чего смазать поверхность желтком, выпекать при температуре 180 градусов до готовности.

Начинку из риса приготовить так: рис отварить до готовности, промыть, дать воде стечь, приправить мелкой солью и сливочным маслом, перемешать с мелко нарубленными яйцами.

Кулебяка со свежей капустой и рыбой

Тесто дрожжевое: 1,2–1,3 кг.

Для начинки: 1 крепкий, плотный, сахарный кочан капусты массой 1 кг, 200 г сливочного масла,

6 сваренных вкрутую яиц, соль, перец черный молотый, 1 кг рыбы.

Для жарения рыбы: 50–60 г сливочного масла.

Для смазывания: 1 яйцо.

Кочан капусты очистить от верхних листьев, вырезать

кочерыжку, ополоснуть водой, мелко нарубить, посолить, дать постоять, чтобы выделился сок, отжать сок руками. Капусту обжарить в сливочном масле на небольшом огне, часто перемешивая, затем охладить и смешать с мелко нарубленными яйцами. Половину этой начинки положить на раскатанное тесто, поверх начинки положить куски обжаренной рыбы без костей, затем вновь капустную начинку и, закрыв тестом, защипать шов. Кулебяку положить швом вниз на смазанный маслом лист, после расстойки поверхность наколоть вилкой, смазать яйцом, выпекать при температуре 180 градусов до готовности.

Подавать кулебяку как закуску.

Кулебяка со свежими грибами

Тесто дрожжевое – 1,3 кг.

Для начинки: 2 кг свежих белых грибов, 100 г сливочного масла, соль, перец черный молотый по вкусу,

2–3 столовые ложки сметаны;

тесто для блинчиков для переслаивания начинки: 2 столовые ложки муки, 1 яйцо, ½ стакана молока или воды, 1 столовая ложка растительного масла, соль и сахар на кончике ножа.

Для смазывания: 1 желток.

Тесто раскатать в виде прямоугольника толщиной примерно 0,8–0,9 см. На середину теста положить слой начинки из грибов, на нее – блинчик, вновь грибную начинку и т. д., верхний слой – грибная начинка. Противоположные концы теста соединить, защипать. Поверхность и бока кулебяки наколоть вилкой, смазать желтком, украсить переплетом из ажурных узких полосок тонко раскатанного теста, нарезанного гофрированным ножом. Переплет также смазать желтком.

Блинчики для переслаивания грибной начинки приготовить так: яйцо взбить в пену, добавить молоко, соль и сахар, всыпать муку, влить растительное масло, замесить жидкое тесто, из которого испечь 3 тонких блинчика.

Для приготовления начинки свежие белые грибы перебрать, промыть, тщательно обжарить на сливочном масле с добавлением сметаны до тех пор, пока соус выпарится, приправить солью и черным молотым перцем. В начинку можно добавить 1–2 столовые ложки мелко нарезанного укропа или петрушки.

Кулебяку со свежими грибами хорошо подавать как закуску к водке. К кулебяке подать соусник сметаны.

Кулебяка постная

Рыбный фарш, 0,5 стакана отварного риса, лук репчатый – 1 головка, обжаренного в растительном масле, 1 натертая на крупной терке и обжаренная в растительном масле морковь.

Тесто для кулебяки готовят немного круче, чем для пирожков. Раскатать тесто продолговатыми кусками шириной 18–20 см и толщиной 1 см. На середину выложить во всю длину фарш, распределив его слоями – рис, затем рыба, морковь и лук. Края теста защипать. Сформованную кулебяку поместить на противень и смазать крепким чаем. Украсить ее тонкими узкими полосками теста, листиками или как-нибудь еще. Проколоть в 3 местах ножом, чтобы выходил пар во время выпечки.

Приготовление фарша: филе свежей рыбы без костей припустить в небольшом количестве воды 15–20 мин. Готовую рыбу изрубить ножом не очень мелко, добавить соль, обжаренный измельченный лук, можно положить в фарш вареный рис, мелко рубленую зелень и при необходимости долить рыбным соусом, в котором припускалась рыба, чтобы начинка была сочной.

Пирог с кислой капустой и грибами

Капуста квашеная – 800 г, грибы сушеные – 50 г, масло сливочное 70 г, лук репчатый – 1 шт.; тесто дрожжевое.

800 г кислой капусты вымочить, отжать. Тушить на масле до мягкости. 50 г сушеных грибов отварить, поджарить с маслом и луком, смешать с капустой, вложить в тесто, посыпать перцем, сделать пироги, испечь в печи.

Рыбники – рыбные пироги

Рыбники – традиционные русские рыбные пироги, были распространены в районах рыболовства. Эти пироги были популярны в северных областях России (Архангельской, Мурманской, Новгородской), а также в Сибири, на Дальнем Востоке.

Для них предпочтительна малокостная рыба: палтус, зубатка, налим, судак, треска, навага. Очень вкусны пироги с сигами, форелью, лососевыми. Для рыбника используют и мелкую рыбешку.

Рыбник выпекают из кислого (дрожжевого) теста из пшеничной или ржаной муки, а также из смеси ржаной и пшеничной муки. Все зависит от назначения и значимости. Из пресного ржаного теста реже выпекают рыбник, так как пресное ржаное тесто хрупкое, ломкое и сок может вытечь, хотя рыбник из пресного теста очень вкусен.

Как правило, рыбник – закрытый пирог в форме лодочки. Вычищенную, выпотрошенную рыбу укладывают целиком на толсто раскатанное тесто (не менее 1 см), соединяют противоположные концы теста и наверху красиво защипывают шов, который одновременно является украшением пирога.

Рыбник может иметь и четырехугольную форму. В таком случае тесто раскатывают в виде прямоугольника по размеру противня (донышко), на скалке переносят на смазанный маслом лист, разравнивают, укладывают рыбу в ряд и покрывают крышкой из теста, которую раскатывают несколько тоньше, чем донышко, защипывают края с четырех сторон, накалывают поверхность и бока вилкой и смазывают яйцом.

Четырехугольную форму может иметь и рыбник, оформленный несколько иначе, а именно: тесто раскладывают в виде овальной лепешки размером чуть больше, чем противень, переносят на смазанный лист, разравнивают. На тесто укладывают подготовленную рыбу, приправленную пряностями, соединяют противоположные концы и защипывают, но уже не в форме лодочки, а придав пирогу форму прямоугольника. Аккуратный шов пирога – его украшение. Далее накалывают поверхность и бока вилкой, смазывают желтком и выпекают. Можно пирог до выпечки не смазывать яйцом, в таком случае после выпечки его смазывают растопленным маслом, затем покрывают бумагой (калькой, пергаментом), укрывают полотенцем, чтобы корочка стала мягкой.

Известны рыбники и треугольной, слегка выпуклой формы Пироги треугольной формы чаще изготавливают с рыбным фаршем. Как правило, такие рыбники больше приняты в ресторанной кухне, нежели в домашней.

Из мелкой рыбешки (ряпушки, мойвы) рыбник выпекают и круглой формы, в центре оставляют небольшое отверстие для выхода пара.

Из жирной рыбы чаще выпекают открытые пироги. Тогда тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см, укладывают на него куски рыбного филе, загибают края теста, чтобы оно покрывало рыбу на 2–3 см, а середина оставалась открытой, в отверстие наливают сметану, рыба будет нежной и вкусной.

Чтобы поверхность пирога не подгорела, надо его прикрывать плотной, смоченной водой бумагой и чаще заглядывать в духовку. Как только бумага высохла, надо ее снова смочить водой. Обычно рыбник выпекается 2 часа или чуть дольше при температуре 180–200 градусов.

Готовность закрытого рыбника определяют так: вынимают пирог из печи и слегка встряхивают. Если рыба, по образному

выражению северянок, «гуляет» или «ходит», это значит, что рыба пропеклась и отстала от корки – пирог готов. Испеченные пироги закрывают полотенцем, скатертью или укутывают одеялом, чтобы дольше сохранить тепло и аромат, ведь рыбники вкусны только свежие, как остыли – привлекательность их исчезла. Поэтому к столу рыбник подают горячим. Его едят как самостоятельное блюдо, как закуску. Пирог с лососем особенно вкусен со сладким крепким чаем.

С рыбой также приготовляют и другие самобытные русские блюда: расстегаи и кулебяки, но мы поговорим о них в особом разделе.

Рыбник с судаком

Тесто ржаное – полная порция.

Начинка: 2 небольших судака, лук репчатый – 2 головки, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец черный молотый и горошком, лавровый лист, зелень петрушки.

для смазывания: 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки масла.

Из муки, воды и соли замесить пресное ржаное тесто. Вместо воды можно взять молоко, или простоквашу, или смесь молока, простокваши, сметаны и воды. Замешанное тесто скатать в шар и дать ему «отдохнуть» 15–20 мин.

Подготовить рыбу: вымыть, вычистить, выпотрошить, удалить жабры, язык, глаза, тщательно промыть, посолить и целиком уложить на раскатанное толщиной 0,7 см ржаное тесто, посыпать кольцами репчатого лука, сверху положить нарезанное тонкими пластинками сливочное масло, приправить перцем, при желании можно также посыпать мелко истолченным или смолотым в кофемолке лавровым листом, посыпать нарезанной зеленью петрушки. Противоположные края теста соединить, защипать, поверхность рыбника наколоть вилкой, смазать сметаной и выпекать при температуре 180–200 градусов до готовности.

Испеченный рыбник необходимо сразу же смазать растопленным сливочным маслом, чтобы корочка была мягче.

Рыбник с форелью

Тесто дрожжевое – 1 кг.

Начинка: 2 форели, лук репчатый – 2 головки, 2 столовые ложки сливочного масла, перец черный молотый и горошком, лавровый лист, зелень петрушки, соль.

Для смазывания: 2 желтка.

Тесто раскатать слоем 1 см в виде овальной лепешки, положить подготовленную форель: вычищенную, выпотрошенную, вымытую, приправленную солью и перцем, посыпанную кольцами репчатого лука и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Поверх рыбы положить тонкие пластинки охлажденного сливочного масла. Противоположные концы теста соединить, красиво защипать елочкой шов и оставить для расстойки на 15–20 минут, после чего тщательно наколоть вилкой поверхность и бока пирога, смазать желтком и поставить в духовку.

Выпекать рыбник при температуре 180–200 градусов до готовности. Как правило, рыбник из дрожжевого теста выпекается долго, иногда до 1,5–2 ч. Подают рыбник горячим и едят так: аккуратно срезают верхнюю корку, пирог едят вилкой и ножом, запивают крепкими напитками.

Рыбник с рыбой сибирский

Тесто дрожжевое: 600–700 г.

Начинка: 500 г филе рыбы, 2–3 головки репчатого лука, 3 картофелины среднего размера, перец, соль.

Смазывание: кусочек масла – 50 г.

Тесто раскатать толщиной 1 см, положить слой тонко нарезанного подсоленного сырого картофеля, на него – куски филе рыбы, приправленной солью и перцем, поверх рыбы – кольца сырого лука, сверху закрыть слоем раскатанного теста, оставить для расстойки на 10–15 мин., поверхность наколоть вилкой или ножом, выпекать до готовности.

Испеченный пирог смазать маслом, подавать к столу горячим.

Рыбник с мойвой

Начинка: 1 кг мойвы, лук репчатый – 2 головки, 1 столовая ложка растительного масла, перец черный молотый, соль по вкусу, лавровый лист.

Для смазывания: 1 ст. ложка растительного масла.

Замесить пресное ржаное тесто и оставить на 20 мин., прикрыв салфеткой, чтобы не обветрилось.

У мойвы вычистить внутренности, отрезать голову, хвост, удалить из брюшка черную пленку, чтобы не было горечи. Рыбу хорошо промыть, отжать воду, слегка посолить. Лук нарезать кольцами.

Тесто раскатать, уложить, чередуя, ряды мойвы и кольца

лука, приправить солью, перцем, концы теста соединить и защипать шов, поверхность пирога наколоть острием ножа или вилкой. Выпекать при температуре 210–220 градусов до готовности. Готовность пирога определяют так: если пирог чуть встряхнуть и рыба «ходит» – значит рыбник готов, его можно подавать. Испеченный рыбник смазать растительным маслом.

Пирог сибирский с рыбой и крупой

Начинка: 800 г филе рыбы, 4 столовые ложки риса или пшена, 3–4 ст. ложка растительного масла,

лук репчатый – 1 головка, соль, мука.

На раскатанный толщиной 1 см пласт теста положить слой вареного риса или пшена, смешанного с обжаренным луком, выложить кусочками обжаренное филе рыбы, снова положить слой риса. Покрыть начинку другим слоем теста, раскатанного толщиной 0,5–0,7 см, края защипать.

Пирогу можно придать форму рыбы, что особенно нравится детям. Нанести ножом узор в виде чешуи и прилепить из теста «плавники» и «хвост». Пирог проколоть ножом, чтобы выходил пар.

Пирог рыбный с картофелем

1 кг рыбы, 500 г вареного картофеля, 5 головок репчатого лука, 2 ст. ложка муки, соль, растительное масло.

Рыбу очистить, срезать филе и обжарить в масле, запанировав в муке. На слой теста выложить порезанный кружочками картофель, приготовленную рыбу и нарезанный кольцами лук. Начинку покрыть раскатанным до толщины 0,5–0,7 см слоем теста, наколоть вилкой. Пирогу можно придать четырехугольную форму или сделать его в виде лодочки.

Глава 3. Православные и народные обряды

Пятидесятница, дни поминовения усопших

На пятидесятый день после Пасхи, в воскресенье, празднуется День Святой Троицы (Пятидесятница). Накануне, в субботу, отмечается Троицкая Родительская Суббота, поминовение усопших. Вслед за Пятидесятницей, в понедельник, – День Святого Духа. В русских народных традициях праздник Троицы связывался с проводами весны и встречей лета. Исторические же корни этого священного события уходят в глубь веков, в Иерусалим 30 г., празднующий Пятидесятницу.

«Иерусалим был переполнен паломниками, съехавшимися со всех концов Римской империи. Внезапно внимание народа привлекла группа галилеян: охваченные вдохновением, они обращались к народу со странными речами. Одни сочли их пьяными, но других поразило, что этих людей из Галилеи понимали даже те, кто не знал арамейского наречия. Тогда вышел Петр, ученик Иисусов, и сказал, что настало время исполнения пророчеств, когда Дух Божий почиет на всех верных. «Мужи израильские! – воскликнул он. – Выслушайте слова сии: Иисуса Назорея, Мужа, засвидетельствованного вам от Бога силами и чудесами и знамениями, которые Бог сотворил через Него среди вас, как и сами знаете, Сего, по определенному завету и предведению Божию преданного, вы взяли и, пригвоздив руками беззаконных, убили; но Бог воскресил Его, расторгнув узы смерти: потому что ей невозможно было удержать Его».

Сила речи Петровой была ни с чем не сравнима. В тот же день тысячи иудеев приняли крещение во имя Иисусово…

Что же произошло с учениками? Что внезапно превратило их в смелых провозвестников Христа?

Никакие исследования историков не могут дать ответа. Здесь – тайна Духа Божия, Который был послан Иисусом для укрепления Его рождающейся Церкви.

С того момента, когда над учениками пронесся таинственный звук, подобный шуму ветра, и вспыхнули языки небесного пламени, они стали другими людьми. Те, кто совсем недавно в страхе бежал из Гефсимании, начинают всемерную проповедь Евангелия.

Праздник Пятидесятницы – день явления Духа Божия в Церкви. Бог Отец положил ей основание в Ветхом Завете, Сын Логос создал ее, воплотившись на земле, Дух действует в ней. Поэтому праздник ее рождения именуется днем Святой Троицы» (А. Мень).

Святая Троица – распространенный сюжет иконографии.

Великие мастера – Феофан Грек, Андрей Рублев, Дионисий, Назарий Истомин, Симон Ушаков и многие другие иконописцы – каждый по-своему проникали в эту непостижимую тайну.

В этот день исстари принято украшать березовыми ветвями и цветами храмы, дома, образа в честь животворящего Духа Божия.

В некоторых сельских местностях Белоруссии, Украины, Литвы, Латвии и поныне сохранились древние поверья о боге природы, вод и лесов Иване Купале. Празднества в его честь в народных обычаях приближены к христианским: в Белоруссии – к Троице, а в Литве, Латвии совпадают с днем рождения Иоанна Крестителя (7 июля н. ст.).

В Архангельской области 6 июля (по н. ст.) отмечается день св. Агриппины, прозванной в народе Купальницей, топят бани, застилают полы цветами купальницы.

Ночные гулянья, купанья в реке, озере, украшение жилья венками из цветов, из березовых ветвей, возжигание костров, песни и пляски вокруг костров, поиски в лесу цветущего папоротника в ночь на Ивана Купала и еще множество народных обычаев, примет, поверий, причуд связано с этими днями.

В Троицкую Родительскую субботу после панихиды принято приходить на кладбище и совершать поминки. Обязательными ритуальными блюдами всегда были постная кутья (коливо), блины, окрашенные в зеленый цвет яички, медовые пряники, печенье.

Поминальные дни существовали во всех религиях и у всех народов. В Православной Церкви поминальными днями служат 3, 9 и 40-й дни по кончине и самый день смерти, а также ежегодные поминальные дни: Вселенская Родительская суббота (перед прощеным воскресеньем), Троицкая Родительская суббота накануне Пятидесятницы, Родительские субботы «во дни печальные Великого поста» (2, 3 и 4-я недели), Радоница – вторник на Фоминой неделе и Димитриевская суббота. Поминовение во Вселенскую Родительскую субботу идет со времен апостольских, в Радоницу – со времен Златоуста и Амвросия Медиоланского, в Димитриевскую субботу – с 1380 года, оно было установлено Димитрием Донским в память убитых в борьбе с татарами русских воинов. Этот день посвящается, главным образом, поминовению воинов, «на брани живот свой положивших».

Поминовение усопших – это как бы продолжение отношений, связывавших живых с умершими во время их земной жизни.

Обычай поминовения усопших восходит к временам ветхозаветным. В Ветхозаветной Церкви был обычай преломлять над умершими хлебы, при гробах раздавать их неимущим, по

случаю кончины ближних налагать на себя пост и молиться.

В день погребения и поминовения усопших по традиции приносится в церковь и вкушается дома поминальная кутья, или коливо, – сладкая каша из зерен красной пшеницы или риса с медом и сладкими плодами (изюмом). Зерна символизируют будущее воскресение умершего, а сладость – символ райского блаженства.

Провожать в последний путь – очень старый обычай. У многих народов издавна принято устраивать в доме умершего поминки, на которые приглашаются самые близкие покойного. Без приглашения приходить на поминки не принято.

Поминальный стол украшают веткой ели, брусники, мирта, черной траурной лентой. Скатерть должна быть строгой, но не обязательно белой, она может быть темно-голубой, синей или даже черной. В память о покойном на стол ставят один прибор, на пустую тарелку кладут нож и вилку параллельно, ставят зажженную свечу, украшенную черной лентой. Место, где покойный сидел за праздничным столом, оставляют незанятым. Спинку стула украшают веткой ели, траурной лентой. Одежда на поминках траурная, черная или темных тонов – синего, лилового.

На поминках принято вспоминать добрые дела, жизнь покойного. Поминающий может предложить выпить в память о нем, однако не следует злоупотреблять алкоголем, надо помнить, по какому поводу собрались.

К поминальному столу принято подавать ритуальные кушанья – постную кутью, блины и кисель. Кроме этих обязательных блюд подают холодные рыбные закуски, сельдь, шпроты, рыбные кушанья, пироги, пряники, печенье.

Салаты и винегреты

Ни в будни, ни в праздники не обойтись без салатов из овощей и фруктов. Богата, разнообразна и многокрасочна витаминная палитра. Именно овощи и фрукты содержат необходимые каждому из нас витамины, минеральные вещества, микроэлементы и другие биологически активные соединения. Никакие продукты животного происхождения не могут заменить все то ценное и полезное, что дарит нам зеленая кладовая. Одни овощи или фрукты содержат едкие витамины, другие обладают бактерицидными свойствами и способствуют повышению сопротивляемости организма инфекциям. Популярность овощных и фруктовых салатов с каждым днем возрастает еще и потому, что они могут быть рекомендованы при диабете, ожирении и других тяжелых заболеваниях. Поэтому в нашем рационе ежедневно

должны использоваться свежие, сушеные и заготовленные впрок зелень, овощи и фрукты. Если люди не едят овощи, фрукты и зелень, они себя обкрадывают, питаются плохо. Надо пользоваться как можно чаще этим родником здоровья.

Салат из квашеной капусты (провансаль)

Капуста квашеная – 130 г, брусника маринованная – 10 г, яблоки маринованные – 20 г, сахар – 10 г, маринад (фруктовый или ягодный) – 10 г, масло растительное – 10 г, корица и гвоздика – по 0,2 г.

Капусту, квашенную целыми кочанами, после удаления кочерыжки нарезать на куски квадратной формы (25 х 25 мм). Маринованную бруснику и яблоки отделить от заливки. У яблок вырезать сердцевину и нарезать дольками на четыре – восемь частей. Заливку от маринованных фруктов процедить, положить в нее корицу и гвоздику, прокипятить в посуде, закрыв ее крышкой, и дать настояться до охлаждения. Капусту, ягоды, яблоки уложить слоями в неокисляющуюся посуду, пересыпать сахаром, залить процеженной заливкой, заправить растительным маслом и тщательно перемешать.

Салат из краснокочанной маринованной капусты

Капуста краснокочанная – 130 г, уксус 3 %-ный – 50 г, сахар – 10 г, масло растительное – 10 г, корица и гвоздика – по 0,2 г, соль – 10 г.

Краснокочанную капусту нашинковать, посыпать солью и перетирать до тех пор, пока не начнет выделяться сок и капуста не станет мягкой. После этого капусту отжать, положить в деревянную или фаянсовую посуду, залить уксусом, добавить сахар, растительное масло, отвар корицы и гвоздики.

Салат из белуги, осетрины или севрюги

Рыба вареная – 75 г, картофель – 40 г, огурцы – 30 г, помидоры – 40 г, морковь – 30 г, цветная капуста – 20 г, стручки фасоли – 20 г, горошек зеленый – 15 г, салат зеленый – 20 г, желе – 20 г, майонез – 50 г, заправка салатная – 20 г.

Вареную белугу, осетрину или севрюгу нарезать тонкими длинными ломтиками (7–9 см). Морковь, картофель нарезать кубиками, стручки фасоли – ромбиками и сварить отдельно; вареную цветную капусту разделить на кочешки. Кроме того,

можно использовать консервированный горошек, свежие огурцы, помидоры и т. п.

На середину тарелки или круглого блюда положить горкой нарезанный политый салатной заправкой зеленый салат или овощи, заправленные майонезом.

У основания горки расположить гарнир кучками, в центре вокруг горки сделать пирамиду из ломтиков рыбы, в середину вставить ветку сельдерея или листики салата.

По борту тарелки или блюда можно расположить как украшение кусочки желе, нарезанные в форме полумесяца, ромба и т. д. При подаче гарнир полить салатной заправкой; майонез подать в салатнике.

Салат из крабов

Крабы – 50 г, яйца – 20 г, салат зеленый – 30 г, морковь – 15 г, картофель – 30 г, цветная капуста или яблоки – 25 г, зеленый горошек или стручки фасоли – 15 г, помидоры – 20 г, заправка салатная – 15 г, майонез – 40 г, маслины – 10 шт.

Консервированные крабы замариновать в течение нескольких минут в салатной заправке. На середину салатника или вазочки положить горкой нарезанный заправленный зеленый салат или смесь овощей, нарезанных кубиками (1/3 всего количества) и заправленных майонезом, а на них крабы.

Вокруг горки уложить гарнир кучками: кружки яиц и вареной моркови, кочешки вареной цветной капусты или ломтики яблок, зеленый горошек или стручки фасоли, помидоры и зеленый салат. Гарнир заправить салатной заправкой, украсить салат ломтиками яблок, маслинами или нарезанными дольками чернослива. Майонез подать отдельно.

Салат «Столичный» в корзиночках из теста

Корзиночки – 2 шт., салат «Столичый» – 100 г, яйца – 10 г, или крабы – 10 г.

Приготовить и выпечь корзиночки из сдобного или слоеного теста. Перед подачей заполнить корзиночки салатом «Столичный», рыбу и овощи для которого нарезать мелкими кубиками. Гарнировать корзиночки рублеными яйцами или кусочками крабов.

Сырные корзиночки для салата

Сыр типа голландского – 300 г

Твердый сыр типа голландского, эмментальского, швейцарского, российского или чеддера натереть на терке, положить в сковороду с тефлоновым покрытием. Растапливать сыр на среднем огне до получения однородной массы. С помощью лопаточки осторожно снять со сковороды сырную лепешку и накрыть ею стакан, поставленный предварительно на влажное полотенце, чтобы не раскололся. Оставить охлаждаться. Охлажденные корзиночки наполнить салатной смесью и подавать на тарелках. Такие корзиночки можно заготовить впрок, но хранить их следует в холодильнике.

Салат мясной

Мясо (готовое), картофель вареный – 60 г, яйца – 45 г, огурцы – 40 г, салат – 20 г, шейки раковые – 10 г, майонез – 60 г, соус «Краснодарский» – 5 г, перец.

Вареное, тушеное или жареное мясо (говядину, телятину, нежирную баранину, свинину или кролика) нарезать тонкими ломтиками по 2–2,5 см. Так же нарезать вареный картофель, свежие или соленые огурцы, яйца, сваренные вкрутую; зеленый салат мелко нарезать. Все эти продукты перемешать, заправить майонезом и красным соусом.

Салат с языком, овощами и яблоками

Язык вареный – 60 г, картофель – 40 г, морковь – 20 г, полусладкие яблоки – 40 г, яйца – 45 г, каперсы, анчоусы (филе) – 15 г, свекла вареная – 20 г, заправка салатная – 40 г, перец, зелень.

Вареные язык, морковь и картофель, свежие яблоки без кожицы и семян, яйцо (½ шт.) нарезать ломтиками, добавить каперсы, заправить солью, перцем, салатной заправкой и перемешать. Салат положить в салатник горкой, сверху сделать решетку из филе анчоусов, посыпать мелко нарезанной зеленью, вокруг украсить ломтиками свеклы и вареного яйца.

Салат по-строгановски (холодная закуска)

На 4 порции: говядина отварная – 400 г, маринованные грибы – 250 г, перья зеленого лука – 6 г, сладкий красный перец – 1 г, салат-латук (листья);

Для приправы: 0,6 ст. сметаны, 1 ст. ложка хрена, 2 ст. ложки лимонного сока, соль; перец.

Нарезать говядину тонкими полосками, положить в миску вместе с грибами, нарезанными перьями лука и мелко порезанным красным сладким перцем (без семян).

Приготовить кислую сметанную приправу, положить в салат, осторожно перемешать. Украсить блюдо, в котором будете подавать, листьями зеленого салата.

Винегрет овощной

Морковь – 20 г, свекла – 30 г, картофель – 35 г, огурцы – 25 г, капуста квашеная – 25 г, лук зеленый – 25 г, салат – 15 г, уксус – 3 %-ный – 15 г, масло растительное – 10 г, или заправка салатная, или майонез – 25 г, соус «Краснодарский» – 5 г, горчица, перец.

Вареные картофель, свеклу и морковь нарезать тонкими ломтиками; так же нарезать огурцы. Зеленый или репчатый лук нашинковать. Квашеную капусту перебрать и отжать, а если она слишком кислая, то и промыть. Заправить овощи растительным маслом, уксусом, солью, перцем, горчицей и перемешать. Винегрет можно заправить и майонезом с добавлением красного соуса либо салатной заправкой. Летом в винегрет можно положить свежие помидоры, зеленый салат, а квашеную капусту заменить маринованной. Подать винегрет в салатнике или на тарелке, украсить листьями зеленого салата, кольцами репчатого лука или зеленым луком.

Винегрет с грибами

Грибы соленые – 30 г, винегрет овощной – 120 г.

В овощной винегрет добавить нашинкованные соленые или маринованные грибы (белые, грузди, рыжики).

Салат из птицы («Столичный»)

Птица или дичь (готовая) – 60 г, картофель – 60 г, огурцы свежие, соленые или маринованные – 40 г, салат зеленый – 10 г, шейки раковые – 10 г, яйца – 45 г, соус «Краснодарский» – 15 г, майонез – 70 г, пикули – 10 г, маслины – 10 шт.

Вареную или жареную домашнюю птицу или дичь, вареный очищенный картофель, свежие, соленые или маринованные огурцы, яйца, сваренные вкрутую, нарезать тонкими ломтиками (2–2,5 см), а листья зеленого салата мелко нашинковать. Все это смешать, заправить майонезом, для вкуса добавить красный соус. После перемешивания уложить салат горкой в салатник и

оформить кружками или дольками крутого яйца, кусочками пикулей, листьями салата, кружками свежих огурцов. На салат можно положить красиво нарезанные ломтики филе дичи, раковые шейки или кусочки консервированных крабов и маслины.

Салат из осетрины, севрюги или белуги

Рыба вареная – 50 г, картофель – 35 г, огурцы консервированные (корнишоны) – 25 г, салат зеленый – 10 г, майонез – 40 г, соус «Краснодарский» – 10 г, яйца – 20 г, икра паюсная – 6 г, семга или лососина – 8 г, раковые шейки или крабы – 5 г, маслины – 10 шт.

Вареные осетрину или другую рыбу и картофель, консервированные огурцы (корнишоны) и яйца, сваренные вкрутую, нарезать ломтиками по 2–2,5 см, а зеленый салат – на части. Заправить майонезом, для вкуса добавить соус «Краснодарский» и соль. Все это положить в салатник горкой, украсить листиками салата, семгой или лососиной, нарезанными в форме ромба, полосками паюсной икры, кружочками вареных яиц, крабами или раковыми шейками и маслинами (без косточек).

Салат из гуся или утки горячего копчения

Птица готовая – 50 г, картофель – 50 г, огурцы – 50 г, помидоры – 30 г, бобы зеленые или горошек – 30 г, яйца – 1 шт., майонез – 50 г, соус «Краснодарский» – 10 г, зелень.

Картофель вареный, огурцы и помидоры (свежие или консервированные) нарезать тонкими ломтиками, зеленые бобы – дольками, салат нашинковать, мякоть копченой птицы нарезать тонкими ломтиками. Часть подготовленных овощей и зелени заправить майонезом, добавить красный соус и положить в салатник горкой; сверху уложить ломтики птицы, остальные овощи и вареные яйца нарезать дольками и положить вокруг горки.

Перед подачей салат залить майонезом из бумажной трубочки, украсить зеленью.

Салат с сельдью

Сельдь (филе) – 50 г, картофель – 30 г, огурцы соленые или свежие – 20 г, морковь – 20 г, яблоки – 25 г, лук репчатый – 10 г,

яйца – 20 г, салат зеленый – 10 г, крабы – 5 г, майонез – 40 г, горчица – 2 г, уксус 3 %-ный – 3 г, перец.

Вареные морковь и картофель, свежие, маринованные или соленые огурцы, яблоки и филе сельди нарезать ломтиками (3–4 кусочка сельди оставить для украшения), лук нашинковать. Продукты смешать, заправить соусом «майонез»; для вкуса добавить столовую горчицу, соль, перец и уксус. Положить салат в овальный салатник горкой, по концам поместить хвост и голову сельди, на середину уложить кусочки сельди и украсить вареными яйцами, ломтиками яблок, листьями салата и кусочками крабов. На салат можно нанести при помощи бумажной трубочки сетку из майонеза.

Салат из раков

Раковые шейки и клешни – 75 г, все остальные продукты те же, что и для салата из крабов.

Сварить раков, отделить раковые шейки и клешни, очистить их от панциря и удалить анальную кишку. В остальном приготовить и подавать так же, как салат из крабов.

Салат из лососины

Лосось (горбуша) – 80 г, яйцо – 1 шт., огурцы соленые – 50 г, рис – 60 г, майонез – 40 г, соль.

Лососину нарезатькусочками, яйцо и соленый огурец – кубиками, смешать все с отваренным рисом и майонезом и выложить горкой.

Винегрет с рыбой

Рыба вареная (филе) – 40 г, картофель – 30 г, огурцы – 30 г, помидоры – 30 г, морковь – 20 г, свекла – 10 г, икра – 5 г, ягоды маринованные (вишня, брусника) – 10 г, желе – 30 г, майонез – 35 г, соус «Краснодарский» – 10 г, перец, зелень

Вареную или припущенную рыбу (для винегретов, как правило, используется рыба, не имеющая мелких костей и мышечной ткани.) нарезать тонкими ломтиками; два-три лучших кусочка оставить для оформления блюда, а остальные смешать с овощами, подготовленными и нарезанными тонкими ломтиками, заправить майонезом с добавлением красного соуса, солью и перцем.

Положить винегрет горкой на тарелку и посыпать мелко

рубленным желе. Вокруг расположить небольшими кучками гарнир из овощей, маринованных фруктов и зелени. Сверху винегрет оформить кусочками рыбы, украсить паюсной икрой, маринованными ягодами и крутонами из желе.

Винегрет с сельдью

Сельдь (филе) – 25 г, винегрет овощной – 125 г, салат – 10 г, зелень.

Винегрет, приготовленный, как описано выше, положить в салатник горкой, а на нее – зачищенную от костей и кожи и нарезанную кусочками сельдь. Украсить винегрет овощами, зеленью или листьями салата.

Салаты из дикорастущих трав

Порой дикорастущие травы, которые мы выпалываем с грядок огородов, являются не только съедобными, но и полезными. В результате хранения к концу зимы овощи теряют большую часть необходимых нам витаминов. Но уже ранней весной появляются дикие растения, вольные травы, содержащие значительное количество витаминов. Чем шире мы будем их применять, тем разнообразнее, вкуснее и полезнее станет наш стол. Дикорастущие травы богаты витаминами (особенно аскорбиновой кислотой), каротином, железом. Установлено, что ранней весной крапива содержит аскорбиновой кислоты в два раза больше, чем апельсины или лимоны. Салаты из диких растений готовят так же, как из культурных. Они должны быть красиво оформлены. Использовать можно только молодые, нежные части растения, их нарезают острым ножом, складывают в салатник или эмалированную кастрюлю и приправляют уксусом, лимонной кислотой, солью, перцем.

Салат из лопуха

Листья лопуха – 600 г, лук зеленый – 200 г, хрен – 100 г, сметана – 80 г, соль по вкусу.

Листья лопуха опустить на 1–2 минуты в кипяток, слегка обсушить, измельчить. Затем перемешать с измельченным луком, тертым хреном, посолить и заправить сметаной.

Салат из крапивы

Молодая крапива – 600 г, яйца – 4 шт., сметана – 80 г, уксус, соль по вкусу.

Листья крапивы прокипятить в воде в течение 5 минут и откинуть на сито. Затем измельчить, заправить уксусом, сверху уложить ломтики вареных яиц, полить сметаной.

Салат из заячьей капусты

Заячья капуста – 200 г, лук зеленый – 400 г, сметана – 200 г, укроп, соль по вкусу

Лук и заячью капусту измельчить ножом, посолить, заправить сметаной и посыпать укропом.

Салат с календулой

Огурцы свежие – 400 г, лук зеленый – 150 г, цветочные корзинки календулы – 200 г, яйца – 4 шт., сметана – 200 г, перец молотый черный, укроп, соль по вкусу

Огурцы очистить и нарезать тонкими ломтиками. Лук и календулу измельчить, смешать с огурцами, выложить на тарелку и украсить ломтиками вареных яиц. В центр салата положить сметану. Посолить, посыпать измельченным укропом.

Салат из иван-чая

Молодые побеги иван-чая с листьями – 400 г, лук зеленый – 200 г, хрен тертый – 50 г, сметана – 80 г, лимон – 1 шт., перец молотый черный, соль по вкусу.

Побеги и листья растений опустить на 1–2 минуты в кипяток, отцедить и нарезать. Затем добавить измельченный лук и хрен, посолить, перемешать и заправить сметаной с лимонным соком.

Русская свадьба

Праздник Покрова Пресвятой Богородицы (14 октября по новому стилю), пришел на Русь в X веке. Это один из самых почитаемых праздников в русском народе. Пресвятая Богородица – покровительница страждущих, защитница, «помощница обиженных, не надеющихся на даяние, убогих заступница, печальных утешение, алчущих кормительница, нагих одеяние, больных исцеление, грешных спасение, христиан всех поможение и заступление».

Основанием для праздника Покрова Пресвятой Богородицы было видение Богородицы со святыми апостолами, явившееся блаженному Андрею во Влахернском храме в Константинополе во время всенощного бдения. Св. Андрей с трепетом спросил стоявшего рядом блаженного Епифания: «Видишь ли, брат, Царицу и Госпожу, молящуюся о всем мире?» Епифаний ответил: «Вижу, святый отче, и ужасаюсь». Когда же Божия Матерь отошла, то покров стал невидимым.

Предание отражает распространенный в Византии культ одеяния (ризы, покрова) Богоматери. В православной Руси под словом «покров» понимали и покрывало, и покровительство. Именно покровительству, исходящему от образа Богоматери, приписываются многочисленные победы воинства русского.

В честь Богородицы Великим князем Владимирским Андреем Боголюбским был построен в 1165 году непревзойденный по красоте храм Покрова на Нерли.

В день Покрова Божьей Матери (14 октября) верующие люди молят о заступничестве, защите от всяких бедствий, ниспослании благодати.

В быту простой народ увязывает день Покрова Пресвятой Богородицы с первым снежным покрывалом земли, окончанием сельских работ, сбором последних плодов. Покров – это первая пороша, возможное наступление холодов, заморозков, снегопада; по народным приметам отлет журавлей до Покрова – на раннюю и холодную зиму; на Покрова ветер с востока – зима холодная; с юга – к теплой зиме; западный – к снежной; «коли белка вылиняла до Покрова, осень будет хороша».

Для крестьянина страда миновала. И, как водится, наступило время раскрепощения, отдыха. Покров – конец летним хороводам, начало зимним посиделкам. Покров – время свадеб. Невесты надевают свадебный наряд – белоснежный покров. Если в день свадьбы на Покров выпадает снег – счастье молодым. «Батюшка Покров, покрой мать сыру землю и меня, молоду!» «Бел снег

землю покрывает: не меня ль, молоду, замуж снаряжает?» «Батюшка Покров, покрой землю снежком, а меня, молоду, женишком!»

Свадьба – одно из самых значительных событий в каждой семье и в жизни каждого, вступающего в брак.

По православному установлению счастливым и прочным может быть только брак, освященный Церковью, благословенный самим Богом. Жених и невеста должны пройти через церковное таинство брака, или венчание.

Брак – таинство, в котором жених и невеста перед священником и Церковью дают свободное обещание во взаимной супружеской верности, и союз их благословляется во образ союза Христа с Церковью, испрашивается им благодать чистого единодушия к благословенному рождению и христианскому воспитанию детей.

Чинопоследование брака состоит из обручения и венчания.

В Православной Церкви чинопоследование таинства брака состоит из обручения – обмена жениха и невесты кольцами в знак взаимного обмена правами, а форма колец говорит о сочетании на вечность; венчания – возложения венцов – символа торжества и величия; хождения вокруг аналоя, означающего, что венчающиеся дают обет быть верными до самой смерти; вкушения вина из одной чаши – обещания испить вместе чашу жизни со всеми ее радостями и горем.

Однако не в каждый день года можно сочетаться браком. Православная церковь зорко следила за тем, чтобы не нарушались поминальные и праздничные дни.

Браковенчание не совершается в следующие дни:

– накануне среды и пятницы в течение всего года (вторник и четверг), воскресных дней (суббота), двунадесятых, храмовых и великих праздников;

– в продолжение Великого, Петрова, Успенского и Рождественского постов;

– в продолжение Святок – от 7 до 20 января;

– в течение сырной седмицы (масленицы), начиная с Недели мясопустной и в Неделю сыропустную;

– в течение Пасхальной (Светлой) седмицы;

– в день и накануне дня усекновения главы Иоанна Предтечи (Крестителя) – 11 сентября и Воздвижения Креста Господня – 27 сентября.

Свадебный стол

По окончании венчания гостей приглашают к празднично

накрытому столу. Жених и невеста занимают почетные места, затем садятся родители молодоженов: слева от жениха – родители невесты, справа от невесты – родители жениха, затем свидетели жениха и невесты, почтенные гости. Место каждого приглашенного обозначено именной карточкой.

По старинному обычаю и закону гостеприимства любой человек, даже случайно вошедший в дом, должен быть угощен, а те, кому оказано такое внимание, не должны злоупотреблять им.

Те из приглашенных, кто не может в день свадьбы присутствовать, должны заранее сообщить об этом, а в день торжества прислать поздравительную телеграмму.

К свадебному столу первыми подаются икра и холодные закуски, наиболее острые закуски из соленой и маринованной рыбы (сельди кильки, селедочное масло), за ними малосольная и копченая рыба с гарниром, майонезом, под маринадом, и последними рыбными закусками подаются фаршированная, заливная и отварная рыба.

После рыбных закусок подаются салаты с рыбой, крабами, раками, затем салаты с мясом, домашней птицей и дичью.

За рыбными закусками идут закуски из натурального мяса – ветчина, карбонат, холодная телятина, говядина, язык, паштет, холодные блюда из дичи, блюда из яиц, сыр, сливочное масло.

Вслед за холодными подают горячие закуски, например, грибы в сметане, жюльен из грибов или из птицы, горячие бутерброды.

В зимнее время на свадьбу можно подать крепкий горячий мясной или куриный бульон. Его подают либо между холодными закусками, либо после горячих закусок перед основным горячим блюдом.

Как правило, перед основным блюдом устраивается перерыв для танцев, игр, шуток, веселых затей.

Основным горячим блюдом для свадебного стола может быть традиционный гусь, фаршированный яблоками, индейка, поросенок, жареный окорок и конечно же горячие пироги, а среди них непременно курник – свадебный пирог. Кулебяки, расстегаи, закусочные мелкие пирожки с мясом, рыбой, птицей подают одновременно с холодными, горячими закусками, бульоном и основным горячим блюдом вплоть до десерта. Пироги, пирожки и другие выпечные изделия всегда украшают и обогащают свадебный стол.

Украшением стола являются разнообразные фрукты: яблоки, груши, виноград, персики, абрикосы, земляника, цитрусовые.

Общепринятые правила сервировки праздничного стола предписывают перед подачей десерта убрать со стола закуски,

хлеб и специи. Для свадебного стола это не обязательно. Необходимо лишь поддерживать на столе порядок, убирать опустевшие блюда, а оставшиеся одинаковые закуски, зелень, украшения класть на одно блюдо.

На десерт подают свадебный торт, или «торт невесты». Свадебный торт, как и свадебный пирог или свадебный крендель, имеет и символическое значение. Так, плетеная из крема корзина бело-розовых роз – символ непорочности, чистоты и любви, красных – символ страстной любви, торт с лебедями – символ супружеской верности, «рог изобилия» – к достатку, «лира» – к творческому совершенству, «подкова» – к счастью, «пирамида» – пожелание дожить до глубокой старости и вместе взойти на вершину жизни…

Свадебный торт обычно разрезает невеста, первый кусок торта жених кладет на тарелку невесте, невеста – жениху, затем – гостям. Кроме торта, фруктов, прохладительных напитков подают разнообразные печенья, мелкое пирожное – птифуры, шоколадные конфеты в коробках или в вазах, на этажинах, всевозможные сладости, мороженое, кофе, чай.

За праздничным столом произносят здравицы, поздравительные речи в честь молодоженов, звучат тосты. Не в русских национальных традициях жениху и невесте за свадебным столом вообще употреблять спиртное ни в каких количествах. Правда, возле жениха и невесты стоят наполненные шампанским бокалы, но стоят они чисто символически, не для употребления. После праздничного застолья жених и невеста начинают танцы, затем жених танцует с тещей и со своей матерью, невеста – со свекром, а после с отцом. В старину был обычай на свадьбы водить хоровод. Молодая внутри хоровода с завязанными глазами подавала свой венок одной из девушек, жених подавал свой головной убор юноше, что должно было предвещать следующую свадьбу. Еще была, например, такая примета: невеста, выходя из-за стола, должна была прикоснуться к скатерти около одной из сидящих за столом ее подруг, как бы желая ей поскорее выйти замуж.

Курники – праздничные пироги

Литературные памятники свидетельствуют, что курники подавали к царскому столу в торжественных случаях. И поныне курник считается пирогом для торжеств, во многих областях России это обрядовый свадебный пирог в форме купола.

В качестве начинки для курника используется куриное мясо, отваренные петушиные гребешки, белые грибы, рис, рубленое или

нарезанное кружочками сваренное вкрутую яйцо, зелень петрушки.

Раньше курники выпекали с гречневой кашей, но сейчас при выпечке курника предпочитают более престижный рис. В старину курник выпекали и с пшеном.

Курники пекли и в доме жениха, и в доме невесты. Пирог жениха украшали человеческими фигурками, что символизировало прочность молодой семьи; пирог невесты – цветами, что символизировало красоту и нежность.

Курники выпекают из сдобного пресного теста, которое хорошо сохраняет рисунок при выпечке.

Старинный курник из гречневой каши и курицы

Курица отварная – 1 кг, крупа гречневая – 1,5 стакана, яйцо – 5 шт., масло подсолнечное 2 ст. ложки.

Подготовить мясо с 1 отварной курицы, удалить кости, разрезать на куски. Сварить 1,5 стакана гречневой крупы с 1 яйцом, вскипятить в 1,5 стаканах воды с 2 ложками масла и солью. Крупу смешать с 4–5 измельчёнными варёными яйцами. Положить на раскатанное тесто гречневую кашу, фарш, куски курицы, посыпать сверху укропом, влить в середину куринного бульона, 1 яйцо, накрыть крышкой из теста. Запечь в печи, духовке.

Курник русский

Тесто пресное сдобное – полная порция.

Для начинки: 1 курица, 300 г белых свежих грибов, 5 сваренных вкрутую яиц, 1 стакан риса, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки;

Для соуса: 2 ст. ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 2 стакана куриного бульона, ½ стакана сливок, 2 желтка;

Для смазывания: 2 желтка

Первый способ

Замесить пресное сдобное тесто.

Отварить курицу, снять мясо с костей, нарезать кусочками, заправить соусом. Отварить рис, заправить маслом, охладить, добавить рубленое яйцо, зелень. Потушить на масле свежие грибы и заправить соусом.

Из теста и начинок сформовать пирог. Для этого отделить четвертую часть теста для «крышки», а из оставшегося теста

раскатать круглую лепешку толщиной 1 см и положить в смазанную маслом форму или сковороду, перекрыв края формы. На лепешку слоями положить начинки: рис, нарезанные кружочками яйца, курятину, грибы, вновь рис и т. д., придавая форму купола.

Из оставленного теста раскатать «крышку», сделать на ней крестообразные надрезы, чтобы ровнее легла, покрыть пирог, смазать яйцом, украсить различными элементами из теста. Поверхность пирога еще раз смазать желтком. В центре «крышки» (купола) сделать фигурное отверстие для выхода пара при выпечке.

Выпекать при температуре 220 градусов. Когда корочка зарумянится, пирог готов.

К курнику подают соус, для приготовления которого нужно растереть с мукой 1 столовую ложку сливочного масла, разбавить горячим бульоном, вливая его тонкой струйкой при непрерывном помешивании, добавить сливки. Проварить смесь на пару до сметанообразной консистенции, снять с огня и при непрерывном помешивании заправить желтками, растертыми с 1 столовой ложкой сливочного масла.

Второй способ

Тесто;

Для начинки: 1 курица, 1 ¼ стакана гречневой крупы, 5 яиц, 200 г сливочного масла, ½ стакана нарезанной зелени укропа, соль.

Для смазывания: 1 яйцо.

Для приготовления теста масло растереть добела, добавить сметану и продолжать растирать до получения однородной массы, всыпать соль и муку, замесить легкое пластичное тесто, дать тесту «отдохнуть» 20 мин.

Курицу отварить в небольшом количестве воды, вынуть, снять мясо с костей, мелко нарезать. Перед тем как запечь гречневую кашу, крупу надо растереть с сырым яйцом, рассыпать на доске и высушить, следя за тем, чтобы зерна не склеивались, склеенные зерна надо растереть рукой. Вскипятить 1,5 стакана подсоленной воды, добавить масло, всыпать подсохшую крупу, размешать один раз и запечь в духовке в течение 45 мин. в прикрытой крышкой кастрюле.

Крупу можно залить отваром из сушеных грибов, добавляя одновременно мелко нарубленные вареные грибы.

Полученную рассыпчатую гречневую кашу смешать с отваренными вкрутую рублеными яйцами и зеленью укропа.

Тесто разделить на три равные части. Из двух третей теста раскатать донышко толщиной примерно 1 см, положить в

сковороду, смазанную маслом. На донышко ровным слоем положить половину гречневой каши, на нее – мелко нарезанную курицу, сверху – вторую половину каши, посыпать нарезанным укропом, можно влить немного крепкого куриного бульона (или грибного, если каша сварена с грибами), покрыть крышкой из теста, в центре которой сделать фигурное отверстие для выхода пара при выпечке, красиво защипать шов, украсить цветками из теста, поверхность пирога наколоть вилкой, смазать яйцом и выпекать до готовности.

Косовики – пироги для зятя

Название пирога – **косовик** происходит от формы – полумесяц, полукруг. Такая форма пирога была традиционной для свадебных пирогов, или пирогов для зятя, а зять как глава молодой нарождающейся семьи в народном фольклоре сравнивался с нарождающимся месяцем – **косовичком**, **молодичком**.

По традиции косовики пекли, когда в дом приходили сваты. Поэтому косовики имеют и другое название – **свательные** пироги. Невеста должна была раскатать из теста первую лепешку – тончайший, как бумага, блин, называемый **сканец**. Сваты и жених ей всячески препятствовали, мешали проявить свое искусство, стремились всевозможными уловками испортить изделие. Существовало поверье, что только в таком случае сватовство может быть удачным.

Существует много вариантов приготовления свательных пирогов. Тесто может быть как пресным, так и дрожжевым. Для начинки используют сахар, каши, творог, капусту, ягоды, яблоки и т. д.

Пироги для зятя жарят на сковороде. Такие пироги называют **пряженцами** или **смаженцами** (их жарят в масле или в смальце). Именно под таким названием известны косовики у славянских народов Белоруссии, Польши, Словакии.

Тесто для свательных пирогов самое простое и быстрое в изготовлении. Его можно приготовить по такому рецепту: 2 тонких стакана муки, 1 яйцо, по 2 столовые ложки сметаны, сливок или молока, воды, 1 столовая ложка сахара, щепотка соли. Замесить достаточно крутое тесто, скатать его в колобок, дать отдохнуть 20 мин., прикрыв салфеткой, чтобы не обветрилось. Затем раскатать тесто в жгут, разделить на 18–20 равных кусков, из которых раскатать лепешки, вспылить их мукой, сложить в стопку. Каждую лепешку раскатать так тонко, как только возможно, половину теста посыпать сахаром, закрыть другой

половиной, защипать полукруг, обжарить в масле. В качестве начинок для **пряженых косовиков** можно использовать сваренную на молоке рассыпчатую пшенную кашу, вязкую рисовую кашу с вареным яйцом, кашицу из толокна со сметаной, а также капусту, грибы, мясо.

Караваи, калачи, крендели

Каравай – это по сути буханка хлеба, но не простого, а хлеба праздничного, всегда имевшего определенное назначение, обрядовость, символику. И так же, как обычный хлеб, – со своей богатой историей и традициями.

Для важнейших событий в народе предназначался свой каравай. К именинам – в сопровождении хоровода с подблюдной песней «Каравай, каравай, кого любишь – выбирай». К приему дорогих желанных гостей – «хлеб-соль»; к окончанию посевной, уборочной страды (обпашки, дожинки) – каравай с колосьями. К свадьбе выпекался каравай в доме невесты и в доме жениха. Накануне девушка приглашала подруг на девичник, отсюда и название каравая – «**девичник**».

Девичники – свадебные караваи – богато украшали цветами и листиками.

Девичник – каравай свадебный

Для теста: 2 кг муки, 50 г дрожжей, 250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, ½ л молока, 2 яйца, щепотка соли.

Для смазывания: 1 яйцо.

Сделать крутое дрожжевое тесто, припорошить его мукой, прикрыть полотенцем, оставить в теплом месте для расстойки. Когда тесто поднимется, подмесить его, вновь припорошить мукой, покрыть и опять оставить для расстойки на 1,0–1,5 ч. Когда тесто поднимется во второй раз, выложить его на стол, тщательно вымесить и закатать в шар, который положить на противень, смазанный маслом. Из куска теста раскатать длинный тонкий жгут, разрезать его на две равные части, свить из них веревочку, которой обвить уложенный на противень шар. Предварительно смазав край его желтком, прижать веревочку поплотнее к каравaю, затем также смазать желтком и веревочку. Каравай украсить розами, лилиями и трехлистниками. Свадебный каравай оформляется пышно, празднично: на золотистом фоне ярко контрастируют нежные чайные бутоны и розы, светлые магнолии и такие трехлистники.

Для цветов и листиков надо из воды, муки и дрожжей (без добавок сахара) приготовить очень крутое, так называемое «тертое» тесто. На стол насыпать немного муки и втирать ее в комок теста до тех пор, пока оно не приобретет пластичность. Готовность определяется чутьем, на глаз, основной показатель готовности – состояние теста, его консистенция, структура, а главное – пластичность. Тесто раскатать слоем 0,1–0,2 см, вырезать тонким острым лезвием ножа заготовки, похожие на раскрытый парашютик. Плотно соединить противоположные концы заготовок и вставить друг в друга так, чтобы каждый последующий лепесток перекрывал предыдущий, как бы «обнимая» его, образуя бутон, розу. Для бутона достаточно 3–4 лепестка, для розы 5–6. Для магнолии 5 лепестков соединить в ряд последовательно, плотно скрепив их в центре. Чтобы сделать веточку, надо раскатать пальцами тонкий жгутик и сделать крошечными ножничками надрезы – шипы розы, уложив ветвь на смазанную яйцом поверхность каравая. Далее надо острым ножичком из тонко раскатанного теста вырезать листик, по краю сделать неглубокие надрезы, посередине продавить прожилки и плотно соединить по три листка, прикрепив к ветви.

Секрет приготовления различного колера состоит в том, что тесто без сахара не колеруется при выпечке, изделие будет иметь светлый цвет, в то же время с сахаром – оно приобретает золотисто-коричневый оттенок, к тому же смазывание поверхности каравая яичным желтком придаст ему янтарный цвет и как бы лакированную поверхность. Если розы, магнолии, веточки, трехлистники смазать только белком или водой, то при выпечке сохранится их нежный светлый тон.

В общей сложности изготовление свадебного каравая занимает часов 8-10. Выпечка – самый ответственный момент. Выпекают каравай при температуре 230–240 градусов до готовности – примерно 1 час 15 мин.

Сочельник и Рождество

Один из самых проникновенных и торжественных христианских праздников – Рождество Христово. Во всем христианском мире, в том числе и на Руси, Рождество всегда отмечалось с особым благоговением.

Этот день издавна сопровождался красочными народными обычаями и обрядами. Этот день стал своего рода семейным празднеством. В этот день повсюду стоят изукрашенные елки, символизируя евангельское древо, горят свечи, подобно тем, которые горели в вифлеемском хлеву. Во многих странах в рождественские ночи дети выходят на улицы с пением песен-колядок. Название это приписывают либо греческому слову «каланда», новомесячие (о. А. Мень), либо латинскому «календы», на которые делился древнеримский месяц.

Канун рождества именуется навечерием или «сочельником». Вечер 6 января назывался также «коляды». Сочельник – это заключительный день Рождественского поста. В этот день Церковь предписывает строгий пост до самой вечерней службы. По христианскому поверью в этот день враждующие должны примириться.

Название «сочельник» это преддверие праздника получило от слова «сочиво», так именовалось ритуальное блюдо, обязательное в этот вечер. Оно приготовлялось из “макового” или «миндального молока»[7] смешанного с медом, и каши из красной пшеницы или ячменя, ржи, гречихи, гороха, чечевицы. Туда добавлялись целые или измельченные ядра грецких орехов, сладкого миндаля, растертого мака.

Этим блюдом начиналась трапеза как в Рождественский, так и в Крещенский сочельник. Сходную по составу кашу, называемую «кутьей» варили и на поминках, крестинах, при рождении ребенка, правда, с той разницей, что рождественское «сочиво» было постным.

Сочельник в христианском мире считается семейным ужином. В этот день в доме царят покой, любовь и согласие. В старину стол посыпали сеном, затем постилали скатерть, в центре стола ставилось блюдо с сочивом и другие блюда, которых должно было быть ровно двенадцать (по числу апостолов). Кроме сочива на праздничном русском столе были блины, рыба, заливное, студень, выставлялся и поросенок с кашей, и разнообразные закуски. Достаточно было и напитков, как прохладительных, так и крепких.

В Сочельник, под Рождество, не ели весь день до появления

первой вечерней звезды, символизировавшей собой Вифлеемскую звезду, которая некогда привела волхвов к колыбели младенца Христа. В храмах в эти праздничные вечерние часы шло торжественное богослужение.

Затем после вечерней молитвы подавали кутью, сваренную из пшеницы, с медом. Подавали к ней «взвар» – отвар вроде компота, но без сахара, из чернослива, груши, сушеной вишни, кураги и пр. Понемногу каши и взвара ставили под образа, на сено, словно дар Христу и напоминание о его рождении.

На второй день после Рождества готовили так называемую «бабью кутью». В отличие от рождественской, она была «богатой», т. е. скоромной, со сливочным маслом.

На поминках подавали постную кутью, поминальное «коливо».

Однако времена переменились, и теперь с рождественским столом у нас связывается пышный праздничный стол, изобилие закусок и праздничных блюд, которые достойно помогут нам проводить ушедший год и встретить новый.

Мясные праздничные блюда

Говядина

Разварная говядина – бульи

Говядина 1–1,5 кг, петрушка, укроп, базилик, кинза, соль по вкусу.

Взять 1–1,5 кг мякоти горбушки огузка, выбить, придать круглую форму, перевязать нитками, опустить в посоленный кипяток, варить от 1 до 2 часов с пучком зелени, досолить.

Затем нарезать тонкими ломтями поперёк волокон, выложить на блюдо, придать форму цельного куска, посыпать толчёными сухарями.

Говядина разварная под соусом сметанным с хреном

Говядина 1–1,5 кг, петрушка, укроп, базилик, кинза, соус-хрен, соль по вкусу.

Разварную говядину облить соусом из хрена со сметаной, поставить в духовку.

Говядина разварная с сыром

Говядина 1,5–2 кг, яйца – 2 шт.,
картофель – 5–6 шт., петрушка, укроп, базилик, кинза, грибной соус, соль по вкусу.

Приготовить картофельное пюре. Говядину вынуть из бульона, разрезать, облить 2 желтками, положить пюре, подрумянить в печи, облить её грибным соусом.

Рулет из разварной говядины под соусом «Грибиш»

Говядина 0,8–1,2 кг, корень петрушки, укроп, базилик, кинза, черный перец, соус «Грибиш», соль по вкусу.

Взять говядину (от задней ноги), вынуть кости, разбить пластом, свернуть в рулет, перевязать нитками, сварить с кореньями. Нарезать косыми ломтиками, полить соусом.

Пудинг из разварной говядины

Говядина 0,8–1,2 кг, лук репчатый – 2 шт., масло сливочное – 10 г, сметана – 200 г, яйца – 2–3 шт., петрушка, зелень разная, сухари – ½ стакана, черный перец, соль по вкусу.

Вареную говядину измельчить, добавить 2 мелко нарубленные луковицы, обжарить их в 1 ложке масла вместе с говядиной, посолить, влить 1 стакан сметаны, вбить 2–3 яйца, положить перец, ½ стакана сухарей, переложить в кастрюльку, обмазанную сухарями и маслом, запечь, выложить на блюдо, облить соусом из шампиньонов.

Говядина фаршированная

Говядина – 2,5 кг, шпик – 100 г, чеснок – 5 г, красный перец – 1 г, гвоздика – 1 г, масло сливочное– 100 г, лавровый лист – 5 шт., красное вино – 3 стакана, бульон мясной – 1 стакан, помидоры нарезанные – ½ стакана.

Нашпиговать 2,5 кг говядины 100 г шпика, чесноком, красным перцем, гвоздикой, посолить, перевязать мясо нитками, положить в горшок, смазанный 100 г сливочного масла. В горшок положить 5 лавровых листков, влить 2 стакана красного вина, замазать тестом крышку, поставить до утра в остывающую печь. Утром снять с пода, добавить ещё 1 стакан красного вина, 1

стакан мясного бульона, ½ стакана нарезанных помидоров, поставить на плиту на слабый огонь, варить до обеда. Вынуть мясо, нарезать ломтями, облить соусом. Вино и помидоры положить за 2 часа до обеда.

Печень «гусарская»

Говядина 0,8–1,2 кг, масло сливочное – 1 ст. ложка, луковицы – 2 шт., швейцарский сыр – 50 г, яйца (желтки) – 2 шт., сухари – 200 г, перец, соль по вкусу.

Постный кусок говядины выбить, посолить, изжарить на вертеле или в печи, порезать наискось тонкими ломтями, переложить фаршем: измельчить 2 луковицы, положить 1 ложку масла, 50 г тёртого швейцарского сыра, перца, соли, 2 желтка, 200 г сухарей, смешать и нафаршированные кусочки мяса перевязать, облить соусом и тушить в кастрюле ещё 30 минут.

Печень «гусарская» с селёдкой

Говядина 0,8–1,2 кг, масло сливочное —1,5 ст. ложки, луковица – 1 шт., морковь – 2 шт., яйца (желтки) – 2 шт., соль – 5 г, перец по вкусу;

для фарша: селёдка – 200 г, сухари ржаные– 200 г, перец чёрный – 6 зёрен, перец красный – 2 зерна, зелёный лук – 4 шт., яйцо – 1 шт., масло растительное – ½ ст. ложки.

Посолить говядину ½ ложки соли. Положить в кастрюлю 1 луковицу, морковь – 2 корня, 1,5 ложки масла, наверх говядину, тушить. Вынуть, надрезать куски в 8–9 местах и начинить фаршем (½ большой селёдки изрубить, добавить 1 стакан ржаных сухарей, 6 зёрен чёрного и 2 зерна красного перца, 4 перышка зелёного лука, 1 яйцо, ½ ложки масла, смешать). Говядину с фаршем перевязать ниточкой, подлить бульона, тушить до готовности. Вынуть мясо, в соус положить ½ стакана ржаных сухарей, вскипятить, облить говядину.

Тушеная говядина с грибным соусом

Говядина – 1,2 кг, шпик – 100 г, лук репчатый – 1 шт., мука пшеничная – 1 ст. ложка.

Грибы маринованные – 12 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, уксус 3 %-ный (или сок крыжовенный) – 2 ст. ложки.

Выбить скалкой 1,2 кг мягкой говядины с края, посолить. 100 г шпика нарезать ломтиками, разрезать 1 луковицу на 4 части, положить на дно кастрюли, сверху – говядину. тушить. Затем обсыпать мясо ложкой муки и облить 3 стаканами кипятка, дать вскипеть 2 раза. Переложить говядину в другую кастрюлю, облить соусом.

Приготовление соуса: 12 маринованных грибов нашинковать, поджарить в 1 ложке масла, положить в соусник, долить 2 ложки уксуса или сока крыжовника.

Говядина тушеная с красным вином

Говядина – 1,2 кг, луковица – 1 шт., красное сухое вино – 2/3 стакана, сметана – 3/4 стакана, бульон мясной – 1/3 стакана, уксус 3 %-ный (или сок крыжовника) – 2 ст. ложки, тесто.

1,2 кг говядины выбить и положить в горшок, добавить 1 луковицу, ложку зелёного лука, на дно и наверх ломтики шпика и ветчины, моркови, соли, перца. Подрумянить говядину, влить 2/3 стакана красного вина, 3/4 стакана сметаны, 1/3 стакана бульона, крышку обмазать тестом, поставить в духовку на 3 часа. Перед отпуском снять из соуса жир, шпик, влить 2 ложки уксуса или сока крыжовника, вскипятить. Мясо разрезать, уложить на блюдо и облить соусом.

Говядина-филей тушеная с вином

Говяжий филей – 1,5 кг, масло сливочное – 200 г, шпик соленый – 100 г, сахар-рафинад – 150 г, красное сухое вино – 1 стакан, уксус 3 %-ный – 2 ст. ложки, мука – 50 г, бульон мясной– 150 г.

Мясо нашпиговать шпиком, обжарить на вертеле, поливая маслом и уксусом. Обжечь на открытом огне, держа щипцами, кусок крепкого сахара-рафинада, развести 2 ст. ложками воды, добавить муки, размешать, влить 1 стакан красного вина, уксус и бульон, облить ими говядину в кастрюле и тушить.

Мясо духовое с грибами

600 г говядины без костей, 3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 0,5 л мясного бульона, 200 г свежих или 40 г сухих грибов, 4 луковицы, 6–8 клубней картофеля, 1—морковь – 2 корня, 4 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки томатного соуса, соль, черный

перец горошком, зелень петрушки или укропа.

Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить на хорошо разогретом масле, влить немного мясного бульона, добавить томатный соус и тушить под крышкой на слабом огне 10–15 минут.

Свежие грибы промыть и порезать. Сухие грибы предварительно размочить в холодной воде в течение 3–4 ч. Лук мелко порезать и обжарить вместе с грибами на масле. Морковь нарезать тонкой соломкой, картофель – кубиками.

Разложить мясо вместе с бульоном, в котором оно тушилось, в керамические или глиняные горшочки. Добавить обжаренные лук и грибы, морковь, картофель, соль, перец, залить оставшимся бульоном, положить сметану. Накрыть горшочки крышками, поставить в духовку и тушить до готовности. При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Тушеная говядина-рулет

Мясо говядина – 1 кг, телятина – 0,5 кг, грибы (трюфели, сморчки) – 4–5 шт., ветчина – 350 г, яйца – 3 шт., масло сливочное – ½ ст. ложки, бульон – ½ стакана, перец, коренья, пряности, соль по вкусу.

Взять 1 кг филея, выбить пестиком, приготовить фарш из телятины с 4–5 трюфелями или сморчками, намазать фаршем мясо, посолить, нарезать ветчину ломтями, разложить на фарш, сверху положить омлет из 3 яиц с ½ ложки масла. Филей свернуть в трубку, обернуть полотном, обвязать ниткой и положить в кастрюлю со шпиком, кореньями и пряностями, залить водой, тушить. Взять три стакана бульона, положить в него ложку муки, ½ ложки масла вскипятить, процедить. Положить рулет на блюдо и облить этим соусом.

Говядина-филей жареная

Говядина – 1,2 кг, масло сливочное – 100 г, вино красное сухое – 150 г, соль, перец по вкусу.

1,2 кг филея отбить, посолить, посыпать перцем. Свернуть в трубку, обернуть бумагой, обвязать, жарить на вертеле или противне. Поливать маслом и красным вином. На гарнир подать жареный картофель.

Говядина «шереметьевская»

Говядина – 1,6 кг, шпик свиной – 100 г, ржаная мука – 50 г, гвоздика – 20 г, масло сливочное – 100 г, вино красное сухое – 150 г, уксус 3 %-ный (или сок крыжовника) – ¼ стакана, луковица – 1 шт., каперсы – 2 ст. ложки, цедра лимонная – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Взять с толстого края 1,6 кг мяса, остудить, нашпиговать шпиком, посолить, поперчить, посыпать гвоздикой, ржаной мукой и обжарить на вертеле (рашпере), обливая маслом.

Затем сложить мясо в кастрюлю, облить уксусом или соком крыжовника (¼ стакана), положить луковицу, 2 ложки каперсов, лимонной цедры, тушить.

Гарнировать крокетами из картофеля или тушеными грибами.

Говяжий филей по-суворовски

Для маринада: уксус 3 %-ный – 100 г, гвоздика, корица, кардамон, перец черный – по 5 г, вода – 1 стакан;

Говядина – 1,5 кг, мука ржаная – 50 г, шпик – 100 г, масло сливочное – 50 г, сметана – 80 г.

Выдержать 1,5 кг филея 3–4 дня в уксусе, воде и специях. Потом нашпиговать шпиком (100 г), натереть солью, осыпать мукой и жарить на вертеле, поливая маслом, а в конце сметаной. Сок собирать в сотейник, затем всыпать в него ½ ложки муки, влить 2–3 ложки сметаны, смешать, вскипятить, облить этим соусом говядину и гарнировать картофелем и салатом.

Беф-строганов (говядина по-строгановски) с горчицей

Говядина – 1,2 кг, бульон – 2 стакана, мука – 100 г, масло сливочное – 30 г, горчица – 40 г, перец черный горошком – 10 шт., сметана —

2 ст. ложки, томат-паста – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Нарезать 1,2 кг мяса кубиками, посолить и посыпать перцем. Развести 2 стаканами бульона ложку мучной поджарки на масле, прокипятить, добавить 1 чайную ложку крепкой горчицы, 10 шт. чёрного перца, прокипятить, процедить. Перед отпуском в соус положить 2 столовых ложки сметаны и ложку прожаренного томата. Поджарить говядину с маслом и луком, положить её в соус и поставить на 15 минут на слабый огонь, подавать.

Говядина с маринованными грибами

Говядина – 1,5 кг, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., сельдерей – 1 шт., черный перец горошком – 15–20 шт., лавровый лист – 5–6 шт., масло сливочное – 100 г, хрен тертый – 2 ст. ложки, грибы маринованные – 3 ст. ложки.

Взять 1,5 кг филея, посолить. Нарезать ломтиками морковь – 1 корень, 1 луковицу, 1 сельдерей, положить в кастрюлю, а сверху – говядину, 15–20 зёрен чёрного перца, 5–6 шт. лаврового листа, облить 1–2 ложками масла, поджарить в печи. Затем разрезать, переложить поджаренным в масле тёртым хреном, облить соусом из жаркого с 3 ложками маринованных рыжиков или боровиков, вскипятить.

Ростбиф из филея говядины жареный в печи

Говядина 1,5–2 кг, масло сливочное – 100 г, вода – 1 стакан, перец, соль по вкусу.

На 6 человек взять 1,5–2 кг мяса. Срезать лишний жир, обтереть мясо с костью полотенцем, обвязать нитками, натереть солью и положить на противень, облить маслом, подлить стакан холодной воды и поставить в горячую печь, подрумянить. Переворачивать на обе стороны. Поливать маслом и бульоном. Нарезать поперёк волокон, уложить их на кости, подать в виде целого ростбифа. С бульона снять жир, процедить. Ростбиф украсить жареными кубиками картофеля, картофельными крокетами, цветной капустой, зелёным горошком, луком-шарлотом, каштанами, макаронами, посыпанными сыром «Пармезан», посыпать тёртым хреном.

Ростбиф на вертеле

Говядина куском – 2,5–3 кг, лук репчатый – 2–3 шт., масло растительное – 1,5 стакана, хрен тертый, соль, перец по вкусу.

Подготовить 2–3 кг филея, посыпать ломтиками лука (2–3 луковицы), облить 1,5 стаканами растительного масла, оставить на 1 сутки, переворачивая и обливая маслом через каждые 3–4 часа. Затем посолить, осыпать перцем, обернуть в промасленную бумагу, прикрепить к вертелу (или положить на рашпер), жарить 3–4 часа, поливая соком. Под вертел подставить противень. За 15 мин. до отпуска снять бумагу, посолить, подрумянить. Ростбиф украсить жареными кубиками картофеля, картофельными крокетами, цветной капустой, зелёным горошком, луком-шарлотом, каштанами, макаронами, посыпанными сыром

«Пармезан». Ростбиф посыпать тёртым хреном.

Антрекот натуральный

Говядина – 0,8–1,2 кг, мука – 100 г, хрен тертый, соль, перец по вкусу.

Взять тонкий край с 6 рёбрами и часть краевой вырезки – это так называемый антрекот. Его жарят целым в виде ростбифа или разрезав по рёбрам на 6 частей и, придав им форму котлеток, жарят на сковороде с маслом. Перед этим каждую котлетку отбить, посыпать солью, перцем и мукой. Через 20–25 мин. жарения – антрекот готов. Его надо осыпать струганным хреном, гарнировать жареным картофелем или картофельными крокетами с солёными грибами, облить мясным соком, выделившимся при жарении.

Бифштекс вечерний

Говяжья вырезка – 1,2 кг, масло сливочное – 50 г, хрен тертый, соль, перец по вкусу.

Очистить 1,2 кг внутренней вырезки от жира, жил, разрезать на 6–8 кусков (порций) поперёк волокон. Посолить обе стороны, жарить в сотейнике 7-15 минут до готовности. Гарнировать жареным картофелем и струганным хреном.

Бифштекс утренний

Говядина – 1 кг, лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, грибы – 1 ст. ложка, картофель молодой целый – 3 шт., яйцо – 1 шт., соль, перец по вкусу.

Взять мяса из толстого края (1 кг), обровнять ножом на 6–8 порций, смазать растительным маслом, посолить. Поджарить на сковородке лук и положить 1 порцию бифштекса, поджарить, перевернуть на другую сторону.

С одной стороны бифштекса положить ложку тушёных рыжиков (сморчков), с другой – маленькие, целые клубней картофеля, а по двум противоположным – вбить по 1 яйцу. Всё это облить 2 ложками бульона, в сковородке или сотейнике подать на стол.

Вырезка на вертеле

Вырезка говяжья – 1,5 кг, красное сухое вино или уксус столовый 3 %-ный – 1 стакан, соль, перец по вкусу.

1,5 кг вырезки посолить, поперчить, смочить 1 стаканом красного вина или уксусом и оставить на 2 суток. Затем нарезать ломтиками, нанизать на вертел, посолить, изжарить, как обычно, над прогоревшими угольями.

Рулет мясной по-адмиральски

Говядина – 1,2 кг, яйца – 2–3 шт., грибы – 50 г, шпик свиной – 50 г, лук репчатый – 2 шт., сухари – 3 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Кусок говядины (1,2 кг) пропустить через мясорубку с крупной решеткой, вбить 2–3 яйца, положить на доску, раскатать блином. Сварить грибы (50 г), измельчить, прибавить к ним мелкого шпика, 2 поджаренных в масле луковицы, 3 ложки сухарей, посолить, положить перца, наложить этот фарш на мясо, свернуть в трубку, подложить масло и тушить в кастрюле в течение 1–1,5 часов. Разрезать мясо на 6–8 частей, облить бульоном.

Рулетики с чёрным хлебом

Говядина-филей – 1–1,5 кг, лук репчатый – 1 шт., грибы (шампиньоны) – 200 г, сухари ржаные – 100 г, бульон мясной – 0,5 стакана, петрушка – 10 г, бульон мясной – 2 стакана, сметана – 1 стакан, соль, перец по вкусу.

Разрезать на тонкие антрекоты 1–1,5 кг говядины, выбить, посолить, поперчить, выдержать 30 минут. 1 луковицу поджарить в ложке масла, прибавить измельчённые шампиньоны, прожарить, всыпать 100 г ржаных сухарей, дожарить до готовности, развести бульоном, посолить, положить перца и петрушки. Положить фарш на антрекоты, свернуть их в трубочки, перевязать нитками, обсыпать мукой, положить в сотейник на растопленное масло, стушить. Подлить 2 стакана бульона, 1 стакан сметаны.

Ростбиф тушеный

Говядина – 1 кг, мука – 100 г, масло сливочное – 100 г, лук репчатый – 1–2 шт., вода – 0,5 стакана, бульон мясной – 0,5 стакана.

Филей говядины весом 1 кг разрезать на 6–8 порций, выбить тонко, посолить, обвалять в муке. Дно кастрюли намазать маслом, положить чёрного перца, лаврового листа, говядину и пересыпать каждый кусок измельчённым луком, подлить 3–4 ложки воды, ½ стакана бульона, тушить, пока бульон не загустеет, а мясо не подрумянится. Гарнировать картофелем (0,5–0,8 кг). В соус положить ½ стакана сметаны.

Рулет из говядины, телятины и свинины

Говядина, свинина, телятина– по 300 г, хлеб белый – 400 г, молоко – 0,5 л, яйца – 2 шт., почечный жир – 50 г, мускатный орех тертый, соль, перец черный молотый – по 5 г, укроп, петрушка – по 20 г, сметана – 2 ст. ложки.

Наскоблить 900 г мяса трёх сортов, намазать на мокрую салфетку. Размочить в молоке белую булку без корки, отжать, положить 50 г почечного жира, 2 яйца, соли, перца, мускатного ореха, мелко нарезать укроп, петрушку, размешать, намазать этот фарш на рулет, свернуть в трубку, обвязать нитками, стушить в духовке или печи (около 1 часа). Перед подачей на стол, влить в соус 1–2 ложки сметаны, вскипятить.

Мясо жареное крупными кусками

Говядина (вырезка, толстый или тонкий край)или свинина (корейка, лопаточная часть, окорок) – 800–900 г, жир – 1,5 ст. ложки, овощи для гарнира – 600–700 г, соль, перец по вкусу.

Мякоть лопатки свернуть рулетом и перевязать шпагатом. У грудинки прорезать пленку на ребрах и жарить с костями, мякоть окорока, корейки (без ребер) – целыми кусками. Мясо посыпать солью, перцем, уложить на сковороду и довести до готовности в духовке, поливая соком и жиром.

Подать с отварным картофелем, цветной капустой, морковью, солеными и свежими огурцами, помидорами зеленью и т. д.

Говядина по-русски

На порцию: говядина – 169 г, морковь – 13 г, лук – 12 г, сельдерей – 15 г или петрушка – 13 г, масло – 10 г, молотые сухари черного хлеба – 10 г, картофель – 151 г, сметана – 50 г.

Тонкий или толстый край говядины зачищают, нарезают на

порционные куски поперек волокон по 2 на порцию и слегка отбивают.

Мясо обжарить на сильном огне и уложить в порционный горшок, дно которого покрыть ломтиками шпика, сверху положить коренья – морковь, сельдерей, лук, добавить сухари бородинского хлеба и специи, залить коричневым бульоном и тушить. Затем добавить некрупный картофель целыми клубнями, а за 20–25 минут до конца тушения – сметану. Выдержать на борту плиты под крышкой, подать в горшочке, посыпав зеленью петрушки и укропа.

Говядина с хреном

Говядина – 400 г, морковь – 2 шт., лук репчатый– 1 шт, петрушка – 5 веточек, хрен – 1 корень, грибы маринованные – 3 ст. ложки, гарнир – 250 г, соль, специи.

Мясо тушить крупным куском. Тертый хрен поджарить в масле, добавить в него сок от тушения, шинкованные маринованные грибы и довести до кипения. Говядину нарезать на ломтики (по 2–3 на порцию), переложить хреном с грибами и выдержать под крышкой на борту плиты 5-10 минут. Подавать, полив соком, в котором тушилась говядина. На гарнир картофель отварной или пюре.

Гуляш гренадерский

Пшено – 100 г, лук репчатый – 30 г, мясо говяжье – 150 г, сало топленое свиное – 10 г.

Мясо нарезать крупными кусками, положить в кастрюлю, залить водой и варить до готовности, снимая пену и жир. Затем мясо вынуть. В бульон добавить перебранное и промытое пшено, соль и продолжать варку. За 10–15 мин. до конца варки положить рубленый и обжаренный на сале лук и вареное мясо, нарезанное кусками. Мясо можно раскладывать непосредственно в тарелки.

Тельное с красным перцем

Говядина –500 г, лук репчатый – 250 го, перец красный 10, картофель 500 г, помидоры 150 г или томат-паста 10 г, вода – 5000;

В кастрюльке разогреть немного жира и обжарить в нем на

шинкованный лук до золотистого цвета. Затем туда опустить нарезанное кусочками мясо, посыпанное солью и красным перцем (паприкой), несколько минут слегка поджарить его на слабом огне, после чего варить, подливая немного воду. Когда мясо будет почти готово, в кастрюлю высыпать нарезанный кубиками картофель, добавить воду, помидоры и варить до полной готовности.

Перед подачей к столу в гуляш кладут сваренное отдельно кусочки теста в виде ушек.

Русское жаркое

Говядина – 200–300 г, картофель – 4–5 шт., лук репчатый – 1 шт., масло сливочное или топленое – 2 ст. ложки, морковь – 1 шт., корень петрушки и сельдерея – по 1 шт., чеснок – 2 дольки, сметана – 1 ст. ложка, мелко рубленая зелень петрушки и укропа – 2 ст. ложки.

Очистить картофель, вымыть, нарезать кубиками, обжарить в масле. Нарезать кольцами лук, обжарить в масле до золотистого цвета. Нарезать мясо кусочками, обжарить в масле с обеих сторон до образования румяной корочки.

В глиняный горшок положить мясо, картофель, лук, коренья, посолить, поперчить, добавить лавровый лист, влить немного бульона. Тушить в духовке 30 минут. Минут за 10 до окончания приготовления залить жаркое сметаной и посыпать мелко нарубленным чесноком, зеленью кинзы, лука, укропа, петрушки.

Подавать жаркое с салатом из свежих овощей, солеными огурцами, квашеной капустой, зеленью.

Бигос из говядины с кислой капустой

Говядина – 0,8 кг, шпик свиной – 200 г, капуста квашеная – 3 стакана, бульон мясной – 0,5 л, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 100 г, мука – 100 г, сухари – 100 г, сыр твердый – 70 г, соль, перец по вкусу.

Положить в кастрюлю кусочки сала (100 г), 3 стакана отжатой кислой капусты, сверху неё – ещё 100 г сала, залить бульоном, тушить. Нарезать мелко жареную говядину, смешать с капустой, посыпать перцем, положить ½ ложки мучной поджарки в масле, мелко изрубленную луковицу, тушить до выкипания соуса. Выложить на металлическое блюдо, облить маслом, посыпать сухарями с тёртым сыром типа Пармезан или

швейцарский. Поставить в остывающую печь на 30 мин., подрумянить.

Мясо посадское

Говядина – 200 г, лук репчатый – 120 г, яйцо – 40 г, жир – 20 г, масло сливочное в блюдо – 10 г, сметана – 10 г, вино красное сухое – 20 г, сыр твердый – 22 г, соль, перец – 0,5 г.

Мясо нарезать поперек волокон кусочками весом 20–25 г, подсолить, поперчить, залить вином и поставить на 2 часа на холод для маринования. Яйца отварить вкрутую и мелко порубить. Лук нарезать мелкой крошкой и пассеровать. В глиняный горшочек положить сливочное масло, ½ часть мяса, лук, яйцо, затем оставшуюся часть мяса. Блюдо поставить на 5–7 минут в духовой шкаф так, чтобы мясо зарумянилось, затем залить сметаной, посыпать тертым сыром и вторично запечь в духовке в течение 15–20 минут.

Подавать в горшочках.

Воловий рубец

Рубец говяжий – 1 шт., имбирь толченый – 10 г, перец – 10 г, чеснок толченый – 20 г, шампиньоны – 200 г, корень петрушки, сельдерей, морковь – по 20 г, сыр твердый – 50 г, соль по вкусу.

Вымыть воловий (коровий) рубец, зашить отверстие, отделить от чёрной плёнки, замочить в холодной воде на 24 часа, осушить. Затем разрезать рубец на части в длину, посолить, посыпать толчёным имбирём, перцем, чесноком и измельчёнными шампиньонами. Свернуть части рубца в рулет, перевязать нитками, обложить кореньями и пряностями, залить водой, вскипятить, и тушить ещё 4 часа, пока не загустеет соус. Разрезать на порции, полить маслом, посыпать сухарями с сыром (пармезан, швейцарский).

Пельмени сибирские

Для теста: мука – 300 г, яйца – 2 шт., соль – щепотка, вода – 100 г;

для фарша: говядина – 200 г, свинина – 250 г, лук репчатый – 1 шт., соль – щепотка г, перец – по вкусу, сахар – ½ ч. лоржки, вода – 100 мл, яйца – 1 шт.

Просеянную муку насыпать на стол холмиком и сделать в ней воронкообразное углубление, в которое налить воду, смешанную с яйцами и солью. Жидкость (воду, яйца) нужно взять строго по норме из расчета на 1 кг муки 400 г жидкости и при замесе стремиться всю жидкость быстро смешать с мукой. Замесить крутое однородное тесто, причем для облегчения раскатки нужно тесту дать полежать 20–30 минут.

Приготовленное тесто раскатать длинной полоской толщиной 1–1,5 мм и шириной 40–50 см и смазать яйцом. Во всю длину теста, отступя на 3–4 см от края, разложить фарш шариками по 5–6 г на расстоянии 2–3 см один от другого. Шарики мяса закрыть краем теста, верхний слой теста прижать руками к нижнему вокруг каждого шарика и вырезать пельмени в виде полумесяца металлической выемкой диаметром 3 см. Пельмени положить на посыпанный мукой противень и поставить в холодное помещение.

Для приготовления фарша говядину и свинину или баранину нарезать на куски и пропустить через мясорубку, добавить сахар, соль, перец, воду (18–20 % к весу мяса), пропущенный через мясорубку лук и все перемешать. Пельмени варить в подсоленной воде (на 1 кг пельменей 4 л воды, 40 г соли) при слабом кипении 8-10 минут.

К пельменям можно подать сливочное масло или сметану, столовый уксус.

Пельмени московские

Для теста: мука – 300 г, яйца – 1 шт, соль – 5 г, вода – 100 мл;

для фарша: говядина – 300 г, свинина – 350 г,

лук репчатый – 1 головка., соль – 5 г, перец – 0,5 г, сахар – 1 ч. ложка, вода – 100 г; яйца для смазки – 20 г. Выход сырых пельменей – 1 кг.

Пельмени московские готовят так же, как пельмени сибирские, но только теста берут меньше, а фарша больше.

Пельмени жареные

Пельмени – 230 г, масло топленое для жарки – 15 г, масло сливочное для поливки – 10 г.

Выход – 200 г.

Приготовить сибирские пельмени, положить на горячую

сковороду с жиром и жарить до готовности. К жареным пельменям подать сливочное масло.

Пельмени в омлете

Пельмени – 100 г, яйца – 86 г, молоко – 20 г, соль – 3 г, масло топленое для жарки – 15 г, масло сливочное для поливки – 10 г.

Вареные сибирские пельмени завернуть в обжаренный до полу готовности омлет и поместить в горячий жарочный шкаф на 3–5 минут. Перед подачей полить маслом.

Телятина

Жаркое из телятины под соусом бешамель

Телятина – 1,5–2 кг, сыр Пармезан – 100 г, масло сливочное топленое – 100 г, соль, перец по вкусу.

Взять 1,5–2 кг телятины (почечную часть), потушить в печи (духовке). Затем нарезать тонкими ломтями поперёк волокон, переложить на металлическое блюдо, каждый ломтик облить соусом бешамель (см. раздел «Соусы»), посыпать тёртым сыром, окропить бешамелем и маслом, пригладить, тушить 20 минут, до образования красной корочки. Гарнировать картофелем или картофельными крокетами (см. раздел «Блюда из картофеля»). Сок из сотейника (противня) процедить. Подавать отдельно в соуснике.

Жаркое телячье с вишнями

Телятина 1,2–1,6 кг, вишня – 0,5 кг, масло сливочное топленое – 100 г, мадера – 0,5 стакана, сироп вишневый – 0,5 стакана, бульон мясной – 1 стакан, кардамон – 10 г, корица – 10 г, соль, перец по вкусу.

Фрикандо из задней части телятины подсолить, в нём сделать ножом 20–30 отверстий, вложить в них по 1–2 вишни без косточек (всего 4,5 стакана), положить мясо в сотейник, полить маслом, посыпать толчёным кардамоном и корицей, подрумянить в печи, подлить ½ стакана мадеры, ½ стакана вишнёвого сиропа, 1 стакан бульона, масла и тушить, поливая соусом до полной готовности.

Жаркое телячье по-питерски

Телятина – 2–3 кг, соль – 200 г, сыр тертый домашний – 4 стакана, сметана – 2–3 ст. ложки, зеленый лук, укроп, петрушка – по 50 г, шпик – 100 г, сухари ржаные – 50 г, перец по вкусу.

Заднюю четверть или фрикандо 2–3 кг посолить с вечера, зашить в полотно и закопать в чернозём, в яму глубиной 50–60 см со льдом и солью. Через 12 часов выкопать мясо, не мыть. Телятину прорезать в трёх местах до самой кости и вложить в порезы фарш (тёртый белый домашний сыр – 4 стакана, 2–3 ложки сметаны, зелёного лука, укропа, петрушки, смешать). Зашить эти прорезы с фаршем нитками или берёзовыми шпильками, кусок нашпиговать шпиком. Жарить на вертеле (реш9етке), поливая маслом и соусом над противнем. Подавая на стол, посыпать сухарями.

Телячьи отбивные с мозгами

Вырезка телячья – 0,8–1,2 кг, масло сливочное топленое – 200 г, мозги телячьи – 0,4 кг, сухари ржаные – 100 г.

Приготовить отбивные котлеты как обычно, поджарить 6–8 шт. в 1,5 ложках масла, положить на них телячьи мозги, предварительно отваренные в солёной воде и нарезанные ломтиками (1 см шириной), посыпать сверху сухарями, полить ½ ложки масла, поставить в печь (духовку) на ¼ часа.

Соус сметанный с сардельками к телячьим отбивным

Масло сливочное топленое – 100 г, уксус 3 %-ный – 1 ст. ложка, сардельки – 2 шт., сметана – ½ стакана.

В масло, на котором жарились котлеты (9 шт.), влить 1 ложку уксуса, положить продолговатые ломтики вымоченных в молоке 2 сарделек или селёдок, вскипятить, добавить ½ стакана сметаны, облить этим соусом котлеты.

Шницель

Телятина – 1,5 кг, мука – 150 г, яйца – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., лимон – 50 г, картофель или грибы – 250 г, соль, перец по вкусу.

Порезать телятину на продолговатые куски, отбить, посолить,

посыпать перцем, обвалять в муке, яйцах и просеянных толченых сухарях (панировочных). Поджарить в масле 1 луковицу, положить в неё телятину, тушить в духовке. Уложить шницель на блюдо, положить рядом 4 ломтика лимона, гарнировать жареным картофелем или жареными грибами.

Грибы из телятины с ушками

Телятина – 800 г, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, сухари ржаные – 50 г;

для лазанок: мука пшеничная – 3 стакана, яйца (желтки) – 3 шт., соль – 1 ч. ложка, вода – ½ стакана;

для жарения: лук репчатый – 2–3 шт., масло сливочное – 50 г, петрушка – 50 г, сухари ржаные —20 г.

Порезать 800 г телятины тонкими полосками, посолить, посыпать измельчёнными луком и сухарями, положить 2 ложки масла, тушить.

Приготовить четырёхугольные ушки. Ушки делаются из обычного теста (3 стакана муки, 2–3 желтка, ½ стакана воды, 1 чайная ложка соли) опустить их в солёную воду, кипятить 15 минут. 2–3 луковицы поджарить в масле, смешать с лазанками, подрумянить и подсушить в духовке. Посыпать ушки петрушкой. Смазать кастрюлю маслом, посыпать сухарями, чередовать ряд лазанок и ряд телятины и так до верха. Потушить в печи, выложить на блюдо в виде пудинга.

Грудинка варёная с раками и цветной капустой

Говядина (грудинка) – 1 кг, курица – 1,5 кг, корень петрушки, морковь, укроп, сельдерей – по 10 г, масло сливочное топленое – 1 ст. ложка, цедра (или сок) – с ¼ лимона, зелень петрушки – 5 г, мука – 20 г, масло раковое – 40 г, раковые шейки (ножки) – 30 шт., цветная капуста – 100 г, коренья спаржи – 12 шт., белое сухое вино – ½ стакана.

Грудинку (1 кг) и крупную курицу разрезать на куски, вскипятить один раз в солёном кипятке, облить холодной водой, посолить, налить бульон и сварить с кореньями и специями (см. раздел «Первые блюда. Супы»). Положить 1 ложку масла, лимонной цедры (или сока из ¼ лимона), зелёной петрушки. Когда мясо будет готово, вынуть его, взять 3–4 стакана бульона, заправить 1 ложкой муки, растертой в ложке ракового масла, прокипятить, процедить, добавить в него 20–30 раковых шеек и

ножек, 1–2 головки цветной капусты (сваренную в бульоне отдельно), 12 шт. кореньев спаржи (или 10–15 ядер грецкого ореха), ½ стакана белого вина, ещё раз вскипятить, облить мясо бульоном, Гарнировать солёными рыжиками или крутонами из белой булки.

Пудинг из телячьих мозгов

Мозги телячьи – 1 кг, уксус 3 %-ный – 2 ст. ложки, масло сливочное или топленое – 1,5 ст. ложки, яйца – 5–6 шт., сухари ржаные – 30 г, соль, перец, мускатный орех – по 10 г.

Вымочить в течение 2 часов мозги из 2 телячьих голов, снять плёнки, отварить в солёной воде с 2 ложками уксуса, остудить, протереть через дуршлаг. В массу прибавить 1,5 ложки горячего сливочного масла, соли, перца, мускатного ореха, 5–6 желтков, смешать, добавить 5–6 взбитых белков, смешать, переложить в пудинговую форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в печь (духовку) на 30 мин. Облить раковым соусом, соусом из шампиньонов и рома.

Телячья печень жареная целиком, шпигованная свиным шпиком

Печень телячья – 800 г, молоко – 1 л, шпик соленый – 100 г, ягоды кизила, барбариса, можжевельника – по 30 г, гвоздика, базилик, майоран, кардамон, – по 10 г, лавровый лист – 2 шт., можжевеловые ягоды – 1 ст. ложка, бульон мясной – 1,5 стакана, вино красное сухое – ½ стакана, сметана – ½ стакана, спиртовой настой прополиса – 1 ст. ложка, масло сливочное (или раковое) – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Вымачивать телячью печёнку 2 часа в молоке, снять плёнку, нашпиговать надрезы шпиком и ягодами кизила, барбариса и можжевельника. На дно кастрюли положить ломтики шпика, специи и пряности, затем – печёнку, тушить до готовности, солить в конце. Перед отпуском за 5–6 мин. положить ложку можжевеловых ягод (или ½ ложки майских сосновых шишечек), всыпать в соус муку, влить 1,5 стакана бульона, ½ стакана красного вина, ½ стакана сметаны, тушить до готовности, в соус добавить 1 ложку спиртового раствора прополиса и 1 ложку сливочного или ракового масла. Процедить. Разрезанную на порции телятину подавать в отдельном блюде с петрушкой, спаржей, солёными рыжиками, сохраняя форму печёнки. Облить соусом.

Пилав из телятины

Для поджарки: мука пшеничная – 1 ст. ложка, масло сливочное растопленное – 1 ст. ложка, лук репчатый – 1 шт., сметана – ½ стакана, бульон мясной – 2 стакана; укроп, петрушка – по 20 г, шампиньоны маринованные – 2 ст. ложки, маринад – 3 ст. ложки, телятина – 1 кг, рис – 0,5 кг, соль, перец по вкусу.

Сделать 1 ложку поджарки из муки, масла и 1 луковицы, влить ½ стакана сметаны, 2 стакана бульона, размешать, вскипятить, процедить. Положить в бульон зелень укропа и петрушки, прибавить 2 ложки мелких маринованных шампиньонов, 3 ложки маринада от шампиньонов, всыпать в бульон нарезанную кусочками телятину (1 кг), вскипятить, посолить. Выложить на блюдо, смешать с варёным рисом и сверху покрыть слоем риса, поставить в печь, чтобы пилав подрумянился. Подавая на стол, обильно полить соусом из пилава.

Тартины с телячьими мозгами

Мозги телячьи – 400 г, хлеб белый – 200 г, мука пшеничная – 50 г, масло сливочное – 50 г, бульон мясной – ½ стакана, шампиньоны – 100 г, лук зеленый – 50 г, соль, перец по вкусу.

Подготовить, как указано в рецепте «Пудинг из телячьих мозгов» мозги из 1 телячьей головы. Нарезать ломтиками и положить на куски белого хлеба, намазанные с обоих сторон сливочным маслом, и залить соусом (1 ложку мучной поджарки в масле и ½ стакана бульона, 2–3 измельчённых шампиньона с зелёным луком – тушить 10 мин.).

Тартины из телячьих почек

Почки телячьи – 200 г, хлеб белый – 200 г, сыр твердый – 50 г, соус белый – 50 г.

Почки вымочить в воде в течение 5 часов, отварить, нарезать ломтиками, положить на ломтики белого хлеба, посыпать тёртым пармезаном и залить соусом (см. «Тартины с телячьими мозгами»).

Баранина

Жаркое баранье с гречневой кашей и луком

Для маринада: уксус 3 %-ный – 1 стакан, вино красное сухое – 1 стакан, масло растительное – ½ стакана, сок крыжовника – ½ стакана, сельдерей, лук-порей, петрушка – по 20 г, корица, гвоздика, имбирь – по 5 г, чеснок – 2–3 дольки, лук репчатый – 1 шт.;

баранина – 2 кг, сухари ржаные – 30 г, соль – 100 г, лук-шарлот – 200 г.

2 кг бараньего окорока, вымачивать 5–6 часов в 2 л маринада (1 стакан уксуса и 1 стакан вина, ½ стакана растительного масла, ½ стакана сока крыжовника с кореньями и специями, зелёным сельдереем, луком-пореем, петрушкой, 1 головкой лука, 2–3 зубцами чеснока). Затем натереть солью, жарить на противне, поливая бараньим жиром, маслом и соусом каждые 10 мин. Осыпать сухарями и тушить в печи ещё 10 минут. Подливку слить, процедить, мясо разрезать и полить соусом.

Сварить отдельно крутую гречневую кашу (см. раздел «Русские каши»), гарнировать ею баранину. Лук-шарлот жарится вместе с бараниной (маленькие полужирные обрезки мяса) и подаётся отдельно в соуснике или с подливой.

Рагу из баранины с рисом

800 г бараньей грудинки, 2 луковицы, 400 г. риса, масло, томат, лавровый лист, соль перец по вкусу.

Баранью грудинку порубить поперек костей, разрезать по костям. Нашинкованный лук поджарить в масле на глубокой сковородке; как только он начнет румяниться, выложить в сковородку нарезанную баранину, посолить, поперчить, влить немного бульона, закрыть крышкой и поставить на небольшой огонь тушить в собственном соку. Когда баранина сверху зарумянится, а внутри будет еще сыроватая добавить к ней весь сырой рис, протертый полотенцем, масло, залить бульоном так, чтобы он покрыл только рис. Накрыть сковородку крышкой и поставить в духовой шкаф. Тушить до мягкости баранины. Добавить томат, обжаренный в масле, лавровый лист, осторожно перемешать, чтобы не помять риса. Подержать еще немного в духовке с томатом и подавать.

Примечание: Рис в пилав надо класть непременно сухим, иначе он получится вязким. Чтобы с сырого риса удалить грязь, его надо хорошо протереть несколько раз на сухом полотенце, а потом просеять на сите.

Рагу из баранины с овощами

На 500 г баранины – 600 г картофеля, 2 штуки моркови, 1 петрушку, 1 репу, 1 головку лука, 2 столовых ложки томата-пюре и столько же масла.

Обмытую баранину (грудинку или лопатку), удалив из нее трубчатые кости, разрубить на куски, посыпать солью и обжарить на сковороде. Перед самым окончанием жарения баранину посыпать столовой ложкой муки. После этого баранину сложить в кастрюлю, добавить томат-пюре, залить 2–3 стаканами горячего бульона или воды и поставить тушить на легкий огонь. Через 1,5–2 часа (молодую баранину – через 45 минут) после начала тушения переложить баранину в неглубокую кастрюлю и добавить очищенные овощи – морковь, петрушку, лук, репу, картофель, а также лавровый лист (1–2 листика) и 6–8 горошин перца; залить все это процеженным соусом, полученным при тушении, и вновь поставить тушить на 30 минут. Готовое рагу переложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью или укропом.

Баранина, тушеная с овощами

На 500 г баранины – 600 г картофеля, 2 штуки моркови, 1 головку лука, 1 репу и 200 г капусты.

Баранину хорошо обмыть, нарубить небольшими кусками и, не удаляя костей, сложить в кастрюлю и залить 2–3 стаканами горячей воды. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить на огонь. Как только вода закипит, добавить 2–3 картофелины, соль и варить 1 час. После этого баранину переложить шумовкой в неглубокую кастрюлю; сверху баранины положить очищенную и промытую капусту, нарезанную кубиками морковь, лук, репу и картофель, нарезанные дольками, лавровый лист (1–2 листика), 5–8 горошин перца и 4–5 штук гвоздики. Из бульона вынуть сваренный картофель, протереть его сквозь волосяное сило, соединить с процеженным бульоном, которым залить мясо и овощи, и поставить тушить на слабый огонь на 30–40 минут.

При подаче на стол посыпать сверху зеленью петрушки или укропом.

Бараний бок с кашей

1,2 кг баранины с ребрами, 400 г гречневой крупы, 5 головок

репчатого лука, 200 г сливочного масла, соль.

Приготовить крутую гречневую кашу, смешать с сырым мелко нарубленным репчатым луком и положить на противень между реберной и грудной частями баранины. Баранину посыпать солью, намазать маслом, на противень налить немного бульона и жарить бараний бок до готовности и зарумянивания, часто помешивая кашу и поливая выделяющимся соком баранины, чтобы лук лучше прожарился. По желанию бараний бок можно нашпиговать чесноком.

Баранина с фасолью

600 г. жирной баранины, 500 г. белой фасоли, 2 луковицы, 50 г. масла, перец и соль по вкусу.

Фасоль хорошо промыть с вечера, залить холодной водой и оставить до следующего дня. Утром в той же воде сварить ее на небольшом огне до мягкости (фасоль должна оставаться цельной). Лук мелко порубить и обжарить в масле, добавить баранину, хорошо прожарить вместе, сложить в кастрюльку, залить водой, добавить соль, перец, закрыть крышку и тушить до мягкости. В готовую баранину, положить процеженную фасоль, потушить немного вместе и подавать.

Соус из баранины с овощами

1,25 литра воды, 500–750 г жирной баранины, 5 луковиц, 5 помидоров, 1 столовая ложка масла, 1 чайная ложка молотого перца или 10 раздавленных горошин, 3 столовые ложки зелени кинзы, 0,5 головки чеснока.

Баранину нарезать кусками размером 3х4 см, залить холодной водой и варить 1–1,5 часа под крышкой на умеренном огне, после чего вынуть мясо из бульона, обжарить с луком в масле, потушить до полной готовности, добавить мелко нарезанные помидоры, слегка потушить до полного выделения из них сока и вновь залить остатками бульона, посолить, затем заправить перцем и кинзой, довести до кипения.

Баранина с тушеной капустой и рисом

Для жаркого: баранина – 1,5–2 кг, чеснок – 100 г, масло растительное – 150 г, вино красное сухое – ½ стакана, вода – 2 ст.

ложки;

для гарнира: капуста – 1 кг, шпик свиной – 150 г, лук зеленый, петрушка, укроп – по 30 г, рис – ½ стакана, пармезан – 50 г.

Нашпиговать заднюю четверть баранины (1,5–2 кг) чесноком в 10–15 местах через надрезы в мясе. Положить на противень, облить оливковым (подсолнечным) маслом, 2 ложками воды и ½ стаканами красного вина. Жарить на плите 10–12 минут. За 1,5 часа до отпуска – поставить в духовку, обливать периодически соком.

Взять небольшой кочан белой капусты и вынуть кочерыжку. Капусту вскипятить в солёной воде, мелко изрубить, положить в кастрюльку шпик (масло), пучок зелёного лука, петрушки, укропа, поджарить. Взять ½ стакана риса, сварить, переложить в капусту, залить бульоном и поставить в духовку на 1 час. Посыпать тертым сыром (пармезаном или другим твердых сортов). Гарнировать капустой, грибами и маслинами.

Баранина на вертеле

Сейчас за этим блюдом прочно установилось название шашлыка, хотя жареное на вертеле мясо издревле было известно на Руси. Такие блюда назывались «верченными».

Баранина – 2 кг, грибы, овощи, соль, перец по вкусу.

Для маринада: уксус 3 %-ный – 1 стакан, вино красное сухое – 1 стакан, масло растительное – ½ стакана, сок крыжовника – ½ стакана, сельдерей, лук-порей, петрушка – по 20 г, корица, гвоздика, имбирь – по 5 г, лук репчатый – 1 шт.;

Вымочить 1,5–2 кг баранины в маринаде (см. «Жаркое баранье с гречневой кашей и луком»), нанизать на вертел с луком, кружками лимона, помидоров, шляпок белых грибов, боровиков, смазать куски баранины оливковым или подсолнечным маслом и жарить над угольями. Через 3–4 мин. После начала жарения поливать соком и белым столовым вином. Под вертел поставить противень. Можно надеть на шампур свежие огурцы, помидоры, кабачки, баклажаны, кусочки тыквы, ветчину, ломтики шпика. На угли бросить пучок полыни, чабреца и по 2–3 зёрнышка кардамона и укропа.

Жаркое из баранины

Сало (шпик) – 200 г, лук речатый – 3 шт., баранина – 1,5 кг, корень петрушки, сельдерея, морковь – по 2 шт., лавровый лист – 5

шт., перец черный – 20 шт., имбирь, гвоздика – по 2 шт., уксус 3 %-ный (вино) – 0,375 л, вода – 0,375 л, огурцы соленые – 200 г;

для поджарки: мука – 50 г, масло сливочное 50 г, лук репчатый – 1 шт.

Обложить бока и дно кастрюли длинными полосками бараньего сала (можно положить 200 г солёного шпика), нарезать туда 3 головки лука, положить 1,5 кг баранины (задняя четверть), по 2 морковки, петрушки и сельдерея, чайную ложку тмина, 5–6 листиков лавра, 20 зёрен чёрного перца, по 2 шт. гвоздики и имбиря, посолить, залить ½ бутылки уксуса (или кислым вином) пополам с водой, варить до готовности. Мясо разрезать на порции, бульон осветлить и процедить, заправить его 1 ложкой мучной поджарки, 2 стаканами длинных полосок солёных огурцов, проварить огурцы. Полить этим соусом баранину.

Баранье жаркое по-новороссийски

Для жардиньера: капуста – 1 кг, картофель – 3–4 шт., свекла – 2 шт., репа – 2 шт., морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт.,

фасоль – 500 г, цветная капуста – 500 г, тесто пресное – 200 г; топинамбур – 500 г, баранина – 1,5–2 кг.

Приготовить баранью котлетную часть (бараний бок, 6–9 рёбер), отделить каждое ребро с мясом, позвонок отрубить. Приготовить «жардиньер из овощей» (см. раздел «Блюда из картофеля»), положить в горшок ребро с мясом, пересыпать жардиньером и т. д. до верха. Посолить, замазать крышку ржаным тестом, тушить в печи 1,5–2 часа. Добавить 1–2 ложки сливочного масла.

Баранья поджарка с рассыпчатым рисом и черносливом

Для жаркого: баранина – 1,5–2 кг, масло сливочное (жир) – 100 г, лук репчатый – 1 шт.;

для гарнира: рис – 0,5 кг, чернослив – 1 стакан, изюм – ½ стакана, алыча – 1 стакан, масло сливочное – 100 г, лимон – ¼ шт.

Поджарить 1,5–2 кг баранины (нарезанную кусками, ломтями или в виде котлет) со 100 г масла или бараньего жира. Перед этим баранину натереть солью и перцем. В жаркое добавить 1 луковицу, пережарить с мясом. Отдельно отварить рис, залить кипятком 1 стакан чернослива, ½ стакана кишмиша и 1 стакан алычи, выдержать 30 минут. Из чернослива вынуть косточки.

Баранину, рис, чернослив, 100 г масла перемешать, прибавить ломтики ¼ лимона. Парят в духовке. Этот пилав хорош также с телятиной или курятиной.

Свинина

Корейка жареная с вином

1 кг корейки (может быть и свиной ошеек), 1 сельдей, 1 морковка, горчица, растительное масло, ½ стакана сухого красного вина, соль, чеснок и лук по вкусу.

Мясо вымыть, натереть чесноком растертым с солью, измельченным или также растертым с солью луком, оставить полежать на час. Затем смазать мясо тонким слоем горчицы, обложить ломтиками сырой моркови и сельдерея. Поставить в горячую духовку, полить растительным маслом. Жарить мясо в течение ½ часа без крышки периодически поливая маслом. Затем полить вином, прикрыть сотейник (или другой жароупорный сосуд) крышкой и продолжать жарение мяса до готовности. Готовое мясо нарезать ломтями, подать к нему хлеб и салат из сырых овощей.

Свиные отбивные во фруктовом желе

Свинина – 650–700 г, масло сливочное – 20 г, фруктовый сок (апельсиновый, ананасовый или любой другой), желатин – 20 г, оливки без косточек – 40 г, корнишоны – 80 г, листья салата – 1 пучок, соль по вкусу

Свиное мясо отбить и обжарить с двух сторон на хорошо прогретой сковороде.

Затем приготовить желе: в горячий сок добавить предварительно замоченный желатин.

Отбивные уложить на блюдо, украсить оливками, корнишонами и залить фруктовым желе. Готовое блюдо подают к столу на листьях салата.

Корейка тушеная с луком

1 кг корейки или свиного ошейка, 2 луковицы, соль, майоран, жир для жарения.

Мясо замочить на 1 час в очень соленой воде. Затем обжарить

на сковороде, поджарить на этом же жире нарезанный кружочками лук. Положить мясо в кастрюлю или сотейник, посыпать майораном, тушить вместе с луком, периодически поливая водой. К мясу подать вино.

Свинина с черносливом

1 кг корейки, окорока или свиной шейки, 2 луковицы, соль, специи, 2 ст ложки томата-пюре, 1 ст. ложка муки, ½ стакана чернослив, сахар, жир для жарения.

Обжарить на смальце мелкие кусочки свинины, на том же смальце спассеровать мелко нарезанный лук, молотый красный перец и томат-пюре. Затем добавить соль, пассерованную муку, разведенную водой или бульоном, прибавить обжаренное мясо, подготовленный чернослив и сахар и варить до готовности. Подавать на стол, украсив зеленью.

Свиной шницель с морковью и укропом

На 600 г окорока: 50 г жира, 40 г сливочного масла, 40 г муки, 1 лимон, 2 куска сахара, ½ стакана мясного отвара или воды, 200 г тушеной моркови, 3/4 стакана сливок, зелень укропа.

Разрезать мясо на порции, отбить, посолить, поперчить, обвалять в муке и поджарить минут пятнадцать на сильном огне в жире. Затем переложить мясо в другую посуду и приготовить подливку.

Приготовление подливки. На сковороду с соком от жареной свинины насыпать оставшуюся муку, положить зелень укропа, влить мясной отвар или воду, хорошо размешать, добавить тушеную морковь, сливки, сахар. Довести до кипения и через несколько минут снять с огня. Заправить лимонным соком, солью и сливочным маслом. Подливка готова.

Подавать шницель с гарниром из тушеных овощей, полив его подливой.

Свиная корейка, тушеная в белом вине

Свиная корейка – 200 г, свинина (мякоть) – 250 г, жир – 1 ст. ложка., сухое белое вино – ¼ стакана, репчатый лук – 1 средняя головка, красный молотый перец – ½ ч.л., соль по вкусу

В глубокую сковороду положить нарезанное небольшими

кусочками мясо, мелко порубленный лук, жир, приправить перцем и солью. Поставить тушить на умеренный огонь, до тех пор, пока вода не испарится. После этого влить в мясо вино и немного воды и тушить до готовности. Подавать к столу с отварным картофелем, рисом или макаронами.

Филе свиное, тушеное с яблоками

Свинина – 400 г, жир – 40 г, яблоки – 60 г, мука – 20 г, тмин или майоран, соль

Мякоть свинины (крупный) кусок, вымыть, обсушить, посолить, запанировать в муке и обжарить со всех сторон в сильно разогретом жире. Затем переложить мясо в сотейник, влить жир, который остался от жаренья, посыпать тмином или майораном, добавить немного бульона и тушить до полуготовности. Положить нарезанные кольцами лук и нашинкованные яблоки и тушить все вместе до готовности. После этого мясо вынуть, соус посолить, протереть, всыпать пассерованную муку, довести до кипения и процедить. При подаче к столу мясо нарезать ломтиками и залить соусом. На гарнир подать отварной картофель, тушеную свеклу, квашеную капусту, соленые огурцы.

Свинина по-домашнему

Нарезать картофель (примерно 300 г) круглыми ломтиками. Мелко нарезать или натереть на терке 2 морковки и ½ корня сельдерея.

Поджарить на сковороде 600 г свинины, нарезанной мелкими кусочками, вместе с сосисками (3–4 штуки) и несколькими кусочками свиной грудинки. Посолить, поперчить. Когда мясо будет готово, переложить его в глиняный горшок или гусятницу. На этой же сковородке отдельно поджарить в растительном масле картофель, морковь, сельдерей, добавить лавровый лист, соль, перец. Все это выложить на мясо и залить белым вином (½ стакана). Закрыть крышку и поставить в духовку на 45 минут.

Свинина по-строгановски

Свинина – 110 г, сало свиное – 7 г, лук репчатый – 20 г, томат-пюре – 15 г, мука пшеничная – 5 г, сметана – 40 г, соус –

10 г, гарнир – 150 г.

Мякоть задней ноги или лопатки нежирной свинины нарезать ломтиками поперек волокон, отбить тяпкой и разрезать на брусочки длиной 3–4 см, весом по 3–5 г. Мясо посолить, обжарить на сковороде с жиром, затем прибавить к нему нашинкованный репчатый лук и, помешивая, жарить еще при умеренном нагреве, пока не поджарится (слегка) лук. После этого посыпать луком, подсушенной как для соуса пшеничной мукой, хорошо перемешать, добавить сметану, томат-пюре, острый соус и, помешивая, перемешать. подать с жаренным или отварным картофелем, клецками из манной крупы или с рассыпчатой пшеничной, рисовой или гречневой кашей.

Свинина на шпажках

Свинина (филе) – 500 г, соевый соус – 4 ст.л., масло растительное – 3 ст.л., черный молотый перец – ½ ч.л., соль по вкусу

Мясо нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть соевым соусом и мариновать около 30 минут. Затем насадить кусочки мяса на шпажки, приправить перцем и обжарить над углями или в сковороде на горячем масле до образования хрустящей корочки. Готовое мясо слегка посолить и сбрызнуть соевым соусом.

Свинина, запеченная в тесте

Свинина (филе) – 500 г, соль– 1 ст. лложка, черный молотый перец – ½ ч.л., чеснок – 3 зубка, тесто – 1 кг, яйцо – 1 шт.

Взять большой кусок свинины, натереть солью и чесноком и варить до готовности.

Приготовить простое пресное тесто, разделить на две половины. Одну половину теста раскатать и положить на глубокую сковородку. На тесто положить мясо и закрыть его другой половиной теста. Сверху тесто смазать яичным желтком и поставить в духовку.

Поджарка из свинины с яблоками

Свинина – 500 г, свиное сало – 25 г, лук репчатый – 100 г, мука – 25 г, бульон – 500 г, яблоки свежие – 250 г, гарнир – 350 г.

Вырезку и мякоть почечной части свинины, зачищенную от

сухожилий, нарезать широкими ломтями толщиной до 20 мм поперек волокон, отбить и нарезать брусочками длиной 30–40 мм. Поджарить мясо на жире, затем прибавить к нему нашинкованный репчатый лук и, помешивая, продолжать жарить, пока лук слегка подрумянится. После этого мясо с луком посыпать мукой, подсушенной как для соусов, перемешать, добавить яблоки без кожицы и семян, нарезанные как и мясо брусочками, залить бульоном, сваренным на обжаренных мясных костях, и прокипятить. Подать на стол с жаренным картофелем, рассыпчатой рисовой кашей, клецками из пшеничной муки, клецками манными или кнедликами.

Ветчина с хреном

Ветчина – 320 г, хрен (корень) – 80 г, сметана – 40 г, сахар – 20 г, лимонный сок – 20 г, зеленый салат, зелень петрушки, соль.

Хрен очистить, вымыть, измельчить на терке, соединить со сметаной, приправить сахаром, солью, лимонным соком или уксусом. Ломтики смазать этой массой, свернуть рулончиками и уложить на блюдо. При подаче украсить веточками петрушки и листьями зеленого салата.

Котлета «Алтайская обивная»

Это блюдо выглядит очень эффектно, так как напоминает большую кедровую шишку.

Для 1 котлеты: свинины – 165 г, пол-луковицы, 10 г маргарина, два яйца, два куска черствого белого хлеба.

Вырезать из корейки по одному куску на порцию вместе с реберной костью. Отбить, посолить, поперчить с обеих сторон по вкусу. Сделать для котлеты начинку: репчатый лук мелко порубить и обжарить на жиру, добавить измельченное вареное яйцо и перемешать. Фарш уложить на середину котлеты, завернуть и придать форму батончика. Панировать котлету в муке, обмакнуть в яйцо. Белый черствый хлеб нарезать мелкими кубиками и обвалять в них котлету так, чтобы кубики хлеба распределились равномерно. Жарить котлету во фритюре до образования золотистой корочки, а до полной готовности довести в духовке.

Медальоны, запеченные в духовке

Мякоть свинины (окорок или филей) 750 г, растительное масло 75 мл, сливочное масло 100 г, мука 75 г, молоко 500 мл, сыр 50 г, сок 1 лимона, белый хлеб 10 ломтиков, свежие грибы 250 г, 1 яйцо, 1 баклажан, мука 2 столовых ложки, соль и белый молотый перец по вкусу.

Мясо нарезать на равные ломтики (по 2 ломтика на порцию), посолить, отбить как для шницеля, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в нагретом масле.

Отдельно разогреть сливочное масло, слегка поджарить муку, не зарумянивая, залить горячим молоком и быстро размешать, чтобы не было комочков. Прокипятить, помешивая, 20 минут, процедить на обжаренное мясо и варить еще 20 минут. Очищенные и нарезанные ломтиками грибы тушить на сливочном масле с солью и перцем. Ломтики белого хлеба, обрезав корку, поджарить в небольшом количестве сливочного или растительного масла. Уложить гренки в подходящую посуду, выложить мясо (на каждую гренку по ломтику мяса) и тушеные грибы. В теплый соус влить лимонный сок (по вкусу) и взбитый желток, процедить его сквозь мелкое сито на гренки с мясом и грибами, посыпать тертым сыром и поставить в духовку, пока не зарумянятся. Баклажан очистить, нарезать ломтиками, посолить и подержать 10 минут, после чего поджарить, зарумянив с обеих сторон.

Медальоны подавать горячими с гарниром из баклажанов.

Медальоны по-уральски

Мякоть свинины (окорок или филей) 750 г, растительное масло 100 г, сливочное масло 75 г, ветчина 75 г, копченый говяжий язык 75 г, свежие грибы 250 г, белый хлеб 10 ломтиков, 2 столовых ложки муки, 25 мл коньяка, 250 г коричневого соуса, ½ стакана вина, соль и перец по вкусу.

Ломтики мяса (равные по величине и в расчете по 2 ломтика на порцию) посолить, обвалять в муке, обжарить в разогретом масле и, залив вином и небольшим количеством коричневого соуса, варить на слабом огне. Коричневый соус вскипятить, положить в него поджаренные в сливочном масле нарезанные ломтиками грибы, а также нарезанные тонкой соломкой и обжаренные в сливочном масле ветчину и язык. Посолить, поперчить, влить коньяк и прокипятить 10 минут на слабом огне.

Поджарить в сливочном масле ломтики белого хлеба (обрезав корку), выложить мясо на гренки, залить соусом с грибами, ветчиной и языком, посыпать мелко нарезанной зеленью

петрушки. На гарнир рекомендуется подать рисовый плов.

Котлеты отбивные

На 500 г свиной или телячьей корейки – 1 яйцо, ½ стакана сухарей и 2 столовых ложки масла.

Свиную, баранью или телячью корейку обмыть, очистить и нарезать котлеты (с реберной косточкой). Каждую котлету слегка отбить тяпкой, посолить, посыпать перцем, смочить во взбитом яйце и обвалять в сухарях. Подготовленные котлеты положить на разогретую с маслом сковороду и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки (примерно в течение 15–20 минут). Готовые котлеты положить на блюдо и полить растопленным маслом.

На гарнир можно подать жареный картофель, картофельное пюре или различные овощи, заправленные маслом (морковь, кукурузу, цветную капусту, зеленый горошек и др.).

Спагетти со свининой

350 г спагетти, 2 столовые ложки свиного жира, 1 луковица, 100 г. свинины, 400 г. помидоров, очищенных от кожици, 100 г. тертого сыра.

Сварить спагетти в большом количестве кипящей подсоленной воды. Слить воду, выложить спагетти в большое блюдо и не давайте ему остыть. Тем временем приготовить соус. Растопить свиной жир и поджарить в нем тщательно лук. Нарезать свинину, тонкими полосками и обжарить. Нарезать помидоры крупными кусками и положить на сковороду. Посолить и поперчить. Варить 10 минут, помешивая. Полить соусом спагетти и подать немедленно. Сыр подать отдельно.

Шницель отбивной из окорока

4 ломтика окорока толщиной ½ – 1 см, молоко, 1 яйцо, панировочные сухари, жир для жаренья.

Если окорок очень соленый, вымочить его в молоке в течение 3–6 часов, затем сильно отбить молоточком, обвалять в яйце и сухарях и обжарить с обеих сторон течение 3–5 минут. Подавать с фасолью и яблочным муссом.

Шницель свиной

На 500 г свинины – 1 яйцо, ½ стакана сухарей, ½ столовой ложки каперсов, ½ лимона и 2 столовых ложки масла.

Свинину обмыть, очистить от сухожилий и нарезать кусками в виде натуральных котлет, но без кости. Каждый кусок отбить, посолить, посыпать перцем, смочить во взбитом яйце и обвалять в сухарях. Подготовленные куски положить на разогретую сковороду с маслом и обжарить с обеих сторон до образования хрустящей румяной корочки; затем положить на блюдо и полить маслом, в котором предварительно слегка обжарить мелко нашинкованную и ошпаренную лимонную цедру и каперсы.

На каждый кусок положить ломтик лимона, посыпанный зеленью петрушки или укропом. На гарнир можно подать жареный картофель или набор овощей, заправленных маслом. Отдельно подать салат – зеленый или из овощей.

Эскалоп свиной

300 г. свинины, 60 г. свиного сала.

Эсколоп нарезают из корейки, или как ее еще называют – котлетная часть. но без косточки.

Свинину нарезать поперек волокон ломтиками толщиной примерно 1,5 см., Отбить тяпкой, посолить, поперчить. Сильно отбивать сильно не надо, можно это сделать и тупой стороной ножа. Вместо перца или наряду с ним можно использовать молотую корицу или измельченный мускатный орех. Обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Подавать с салатом из свежих овощей, малосольными огурцами, зеленью петрушки, укропа, базилика, эстрагона. Украсить блюдо розой из помидора с маслиною, дольками чеснока.

Эскалопы на перце с черешневым соусом

4 постных свиных эскалопа, свежемолотый перец, соль, мука мелкого помола, масло для жарения.

Соус: 250 г черешни без косточек, ½ стакана красного вина, 3 столовых ложки сахара, 1 чайная ложка крахмала, соль, перец.

Сварить черешню в вине до мягкости, загустить крахмалом, разведенным в небольшом количестве воды. Добавить сахар, соль и перец. Соус должен быть очень пикантным. Эскалопы сильно поперчить, посолить, слегка обсыпать мукой и поджарить в

разогретом масле. Полить горячим черешневым соусом и тотчас же подавать. Хорошим добавлением служит картофель, поджаренный кубиками.

Мясо по-охотничьи

1 кг свиной вырезки, зелень петрушки, киндзы, укропа, соль и черный перец по вкусу.

Мясо обмыть и вытереть насухо бумажной салфеткой. Нарезать поперек волокон толщиной 1,5–2 см и слегка(!) отбить. Посыпать солью и перцем. На сильно разогретую сухую чугунную сковороду положить мясо и жарить на сильном огне БЕЗ МАСЛА до образования корочки (20–30 секунд с каждой стороны). Укладывать готовое мясо в глубокую керамическую посуду с крышкой слоями, обильно пересыпанными мелконарубленной зеленью. Дать настояться под крышкой 15–20 минут. Подавать с листьями петрушки, киндзы и салатными листьями и красным сухим вином.

Ветчина с горошком

На 500 г ветчины – 1 штука моркови, 1 штука петрушки, 1 головка лука, 1 банка (400 г) консервированного горошка (или 100 г сушеного), ½ столовых ложки сахара и 1 столовую ложку масла.

Копченую ветчину обмыть холодной водой и варить так же, как и солонину. Перед подачей к столу с ветчины снять кожу, нарезать тонкими ломтиками, уложить на блюдо и полить 2–3 столовыми ложками процеженного отвара, полученного при варке ветчины. На гарнир подать зеленый горошек, заправленный маслом.

Для приготовления ветчины с горошком можно использовать и готовую вареную ветчину. За 3–5 минут до подачи ломтики ветчины залить горячей водой или мясным бульоном и прогреть, не доводя до кипения. На гарнир к ветчине кроме зеленого горошка можно подать пюре из шпината, щавеля, гороха или картофеля, а также тушеную капусту или консервированную кукурузу.

Буженина в сенной трухе с пивом

Окорок свиной – 2–3 кг, сено – 200 г, перец черный, красный – по 10 г, лавровый лист – 2–3 шт., корень петрушки, сельдерея, морковь, репа – по 30 г, пиво – 0,5 л.

Берут задний окорок молодой свиньи на 2–3 кг, завязывают в салфетку, опускают в большую кастрюлю с холодной водой и 2 горстями свежей, душистой сенной трухи (мятник луговой, полынь, чабрец, костер, порей, овсяница, клевер и другие травы). Вскипятить 2–3 раза, вынуть свинину из салфетки, положить в кастрюлю, всыпать по 5-10 зёрен черного и красного перца, 2–3 шт. лаврового листа, всех кореньев по 1 штуке, залить бутылкой крепкого пива (лучше пивным суслом), тушить до готовности. Облить буженину соусом.

Свинина под соусом из чернослива и можжевеловых ягод

Свинина – 1,5–2 кг, вода – 1,5 стакана, уксус 3 %-ный – ½ стакана, вино красное сухое – ½ стакана,

соль – 1 г, лавровый лист – 8-10 шт., черный перец – 10–15 шт., ягоды можжевеловые – 100 г, сухари ржаные – 50 г, сахар-песок – 1 ст. ложка, корица – 1 ч. ложка, 1 стакан вишневого сока.

Кусок свежего окорока (1,5–2 кг) отбить, снять кожу, положить в кастрюлю, залить 1,5 стаканами воды, ½ стакана уксуса, ½ стакана вина. Всыпать немного соли, 8-10 шт. лаврового листа, 10–15 шт. чёрного перца, 1 горсть можжевеловых ягод (или сосновых шишечек, что появляются в мае), стушить. Затем 200 г чернослива разварить в воде, протереть, смешать с поджаренными в масле сухарями, добавить сахара, корицы, развести 1 стаканом вишнёвого сока, вскипятить.

Полить соусом свинину и подавать горячей.

Рулет из мяса или крученики

Свинина – 0,8–1,2 кг; для фарша: крупа гречневая – 200 г, яйца – 2–3 шт., грибы белые – 100 г, булка белая – 200 г, масло сливочное – 1 ст. ложка, сметана – 1/3 стакана, бульон мясной – 1/3 стакана, соль, перец по вкусу.

На праздники – в храмовые праздники, свадьбы, Рождество Христово, Пасху – делали крученики тушеные. Взять 0,8–1,2 кг мяса с грудинки или толстого края, нарезать на тонкие пластинки. Выбить. Затем делать фарш: гречневую кашу, 2–3 круто сваренных яйца, 100 г варёных белых грибов, 1 белую булку, с 1 ложкой масла, 1/3 стакана сметаны, посолить,

поперчить и полить 1/3 стакана бульона.

Фарш кладут на пласты мяса, скручивают в рулетики, перевязывают их нитками. Укладывают в кастрюлю рядами, поливают сливочным маслом, добавляют 5–6 зёрен чёрного перца, 3–4 листа лавра и заливают бульоном.

Тушат в печи. Далее делают белый соус (масло, сметана, мука) и поливают сверху.

Поросёнок варёный в белом соусе

Мясо – 1,5–2 кг,

для соуса: мука – 3/4 стакана, масло сливочное – 1,5 ст. ложки, бульон мясной – 3 стакана, крыжовник маринованный – 20 шт., каперсы – 2 ложки, картофель разварной – 5–6 шт., вино полусухое – 50 г.

Подготовить поросёнка (1,5–2 кг), разрезать на порции, варить без кореньев и специй, посолить в конце варки. Куски поросятины опустить в соус (3/4 стакана муки, 1,5 ложки масла, 3 стакана бульона, 1 стакан сметаны прокипятить, досолить по вкусу). Положить в соус можно и 20 шт. маринованного крыжовника или 2 ложки каперсов (семян настурций) или 12 шт. разварного картофеля или 1 рюмку подслащённого вина.

Жареный поросёнок с фаршем из гречневой каши, омлета и ветчины

Мясо – 1,5–2 кг,

для фарша: каша гречневая – ½ кг, ветчина вареная (язык) – 100 г, яйца – 2 шт., черный перец, петрушка, лавровый лист, соль по вкусу.

Вытянуть из тушки поросенка все кости, кроме головы и ножек, заготовить фарш (0,5 кг гречневой каши с маслом, солью, 100 г варёной ветчины или языка, изжарить 2 омлета: один – из 2 белков, другой – из 2 желтков, добавить перец, петрушку).

Порядок наполнения фаршем следующий: гречневая каша, ветчина, омлет. Разрез заложить листьями чёрной смородины, добавить внутрь перца, лаврового листа. Поставить в духовой шкаф на 1,5–2 часа.

Жареный поросёнок с телячьей печёнкой

Мясо – 1,5–2 кг,

для фарша: печень телячья – ½ кг, шпик свиной – 100 г, яйца – 4 шт., черный перец, петрушка, лавровый лист, соль по вкусу.

Готовится так же, как и «Жареный поросёнок с фаршем из гречневой каши, омлета и ветчины» (см. рецепт), только фаршируют жареной и протёртой печёнкой, шпиком, 4 желтками, 4 белками, солью и перцем.

Жаркое из дикого поросёнка

Для маринада: уксус 3 %-ный – 4–5 стаканов, лавровый лист – 6–7 шт., перец черный горошком – 30 шт., ягоды можжевельника – 30 шт., лук репчатый – 3 шт.;

для жарения: мясо – 1,5–2 кг, шпик свиной – 100 г, бульон мясной – ½ стакана, вино сухое красное – ½ стакана, сухари ржаные молотые – 1 ст. ложка, сыр тертый – 1 ст. ложка, сахар-песок – 1 ч. ложка, корица молотая – ½ ч. ложки;

для соуса: сок от жаркого – 1,5 стакана, сок вишневый – 0,5 стакана.

Опустить 1,5–2 кг мяса поросёнка на 2–3 суток в маринад (4–5 стаканов уксуса, 6–7 шт. лаврового листа, 30 шт. чёрного перца, 30 шт. ягод можжевельника, 3 луковицы, все вскипятить).

Мясо поросенка тушить со шпиком, влить ½ стакана бульона, затем ещё полстакана соуса, а затем через 1 час – ½ стакана столового вина и варить до готовности. Жаркое нарезать полосами и облить фруктово-мясным соусом (1,5 стакана соуса от жаркого, смешивают с ½ стакана вишнёвого сока). За 30 мин. перед отпуском обсыпать жаркое ложкой сухарей и ложкой тертого сыра «Пармезан» (желательно домашнего приготовления), 1 чайной ложкой сахара, ½ ложки корицы. Всё это подрумянить в печи.

Кролик, заяц,

Кролик в горчице

1 кролик, горчица – 250–300 г, густая сметана – 300–400 г, картофель – 1 к г, соль, перец;

Кролик запекается целиком. Мясо посолить, поперчить со всех сторон и уложить в утятницу или на противень брюшком вниз. Верхнюю часть кролика (хребет) густо смажьте горчицей (полстакана). Поставьте в предварительно нагретую духовку и

выпекайте 15 минут. Очищенный картофель нарежьте кубиками, посолите. Выньте кролика из духовки, переверните и смажьте оставшейся горчицей брюшко. Положите вокруг него картофель и поставьте печься в духовку еще на 15 минут. После этого выньте кролика еще раз и залейте все сметаной. Поставьте в духовку еще на 5 минут. Подавайте к столу горячим, с зеленым салатом.

Рагу из кролика

600 г. кролика,2 столовые ложки сливочного маргарина, 600 г. картофеля, 1 – морковь – 2 корня, 2 луковицы, корень петрушки, соль, черный молотый перец, зелень укропа.

Обработанную тушку кролика разделить на куски, обжарить в жире, положить в кастрюльку. Нарезанные лук, морковь, петрушку, картофель обжарить и все овощи присоединить к кролику, добавить соль, перец, тушить примерно 30–40 минут. Подавать к столу, посыпав нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Заяц с чесночным соусом

Тушка молодого зайца – 1 шт., сало-шпик – 200-250 г, чеснок – 2–3 головки, лук репчатый – 1–2 луковица среднего размера, печень и кровь зайца, уксус винный 3 %-ный – ½ стакана, сухое красное вино – 1 стакан, перец молотый черный – ½ ч. ложки, мускатный орех – щепотка, чабер или майоран – щепотка, соль – 1 ч. ложка

Сало-шпик, лук репчатый, чеснок и печень зайца мелко нарезать, сложить в глиняную посуду, добавить уксус, кровь зайца, соль, черный перец, мускатный орех, чабер или майоран. Все поставить на слабый огонь и варить 2 часа, следя чтобы не пригорело. Соус должен быть оставаться довольно жидким, поэтому при необходимости можно добавить немного подогретого красного вина или уксуса. Через час после того, как соус начали варить, поставить жарить зайца в жаровне с большим количеством свиного жира, покрыв его пропитанной жиром бумагой. Готовить зайца около часа. В глубокое блюдо вылить чесночный соус и сверху положить тушку зайца.

Заяц с грибами и сметаной

1 кг мяса зайца, 1 чайная ложка красного молотого перца, 2.5

столовых ложки сметаны, 1 столовая ложка мелко нарезанного укропа, лук репчатый – 1 головка, 2 столовых ложки муки, 400 г грибов, 300 г картофеля, порошок мускатного ореха на кончике ножа, сливочное масло 175 г, 1 л бульона из костей зайца, соль и перец по вкусу.

Мясо нарезать равными кусками, посолить и слегка обжарить на сливочном масле вместе с мелко нарезанным луком и мукой (1 столовая ложка), следя, чтобы мука не пожелтела. Добавить красный перец, влить бульон или теплую воду и варить 45–50 минут. Когда мясо почти готово, положить нарезанные и припущенные грибы, сметану и укроп и варить до готовности.

Приготовить картофельные пирожки: сварить картофель, протереть через сито, добавить муку (1 столовую ложку), порошок мускатного ореха, немного сливочного масла, одно яйцо целиком и белок от другого яйца, посолить, тщательно все смешать, сформовать небольшие пирожки, уложить их в смазанную маслом форму, смазать пирожки желтком и испечь в горячей духовке.

Подавать зайца в соусе горячим, с картофельными пирожками на гарнир.

Заяц, жаренный с овощами

1 кг мяса зайца, 100 мл растительного масла, 400 г картофеля, зеленый горошек 200 г, 200 г лука-севка, 200 г моркови, 200 г грибов, 200 г сливочного масла, 2 столовых ложки сметаны, 1 чайная ложка муки, лук репчатый – 1 головка, 100 г белых кореньев, 1 стакан молока, 1 стакан черного вина, соль и перец по вкусу.

Очищенное от пленок мясо обсушить кухонной салфеткой, посолить, поперчить, положить на противень с разогретым растительным маслом, подрумянить мясо со всех сторон, сложить в кастрюлю вместе с нарезанными ломтиками белыми кореньями, луком, влить стакан воды и поставить в духовку на 50 минут. Готовое жаркое переложить в другую посуду, а в оставшийся сок влить смешанное с мукой вино, прокипятить 10 минут, добавить сметану и процедить.

Очищенный картофель отварить и приготовить пюре с горячим молоком и сливочным маслом. Нарезанные небольшими кубиками грибы припустить в сливочном масле до готовности. Зеленый горошек отварить и припустить отдельно в масле. Морковь отварить и также припустить в масле.

Жаркое нарезать ломтиками, выложить на блюдо, слегка полить соусом. Гарнировать картофельным пюре, припущенными

овощами и грибами. Соус подавать отдельно в соуснике.

Заяц тушенный в горшочке

600 г. зайца, 1,5 стакана риса или гречневой крупы, 1,5 стакана сметаны, 4 луковицы, 2 столовые ложки муки, 4 столовые ложки топленого сала, перец горошком горький и душистый, соль.

Тушку молодого зайца очистить от пленок и сухожилий, помыть, нарубить на куски по 2–3 на порцию, посолить и положить в глиняные горшочки. Добавить мелко нарезанный поджаренный лук, душистый и горький перец горошком, сметану и довести до кипения. Затем горшочек накрыть крышкой, щели между горшком и крышкой замазать простым тестом и поместить в духовку на 1–1,5 часа. Когда блюдо готово, снять тесто, освободить горшочек от крышки, поставить на плоскую тарелку и подать к столу. На гарнир хорошо пойдет рассыпчатая рисовая каша или гречневая.

Заяц, тушенный в сметане

1 заяц (1–1,5 кг.) 140 г. сала шпик, 2 стакана бульона, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки муки, 50 г. сливочного масла, 3 стакана тушеной свеклы (отварной фасоли), соль, перец по вкусу.

Для маринада: *1 л воды,1 стакан шестипроцентного уксуса, перец, соль, по 2 измельченных корня моркови, петрушки.*

Свежего зайца выдержать в шкуре не менее трех дней, затем, не снимая шкурки, выпотрошить. За два дня до употребления содрать с него шкурку: обрезать лапки и стянуть шкурку, выворачивая кожу от задних лап и до ушек. Очистить сгустки крови, удалить пленки и сухожилия. Отрубить голову. Подготовленную тушку зайца хорошо промыть. Отделить задние ножки и спинку, сложить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить в холодильник на 3–5 часов. Вымоченное мясо вынуть из холодильника, воду слить и залить маринад. Снова поставить в холодильник на сутки. Если заяц очень молодой, его можно не мариновать. Куски зайца вынуть на маринада, обсушить и нашпиговать свиным салом шпик. Посыпать солью, перцем, обмазать сметаной и обжарить в духовке обычным способом до полуготовности. Разрубить зайца на куски сложить их в глубокую сковороду или кастрюлю, залить бульоном, добавить сметану,

сок, оставшийся от жарки, накрыть крышкой и тушить при слабом кипении до готовности. На сковороде приготовить мучную пассировку, залить ее бульоном, в котором тушился заяц, и прокипятить 1–2 минуты. Вылить соус в сковороду или кастрюлю с кусками зайчатины и довести до кипения. Выложить куски, зайца на блюдо, обложить тушеной свеклой (отварной фасолью), залить соусом.

Зайца можно тушить и с яблоками. Для этого в кастрюлю кладут сначала нарезанные яблоки, на них куски жареной зайчатины, сверху снова яблоки и далее, как описано выше.

Заяц на решетке

800 г. зайчатины, 6 красных помидоров или 4 соленых огурца, 3 столовые ложки сливочною масла, соль, перец, чеснок, зелень укропа и петрушки, 4 ст. ложки соуса муждей.

Для маринада: *1 стакан винного уксуса, 1 стакан воды, 1/ морковь – 2 корня, 3 луковицы, ½ корня петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, перец душистый горошком, лавровый лист, сахар, соль, зелень укропа и петрушки.*

Тушку зайца очистить от пленок, отрубить лапки и голову, хорошо помыть, разрубить на 4 части, сложить в керамическую или эмалированную посуду, залить охлажденным маринадом и поместить в холодильник на 1–2 часа для маринования.

Приготовление маринада: в посуду влить уксус, воду, масло растительное, добавить несколько горошин душистого перца, нашинкованный репчатый лук, мелко нарезанные морковь и петрушку, лавровый лист, соль, сахар, рубленую зелень и проварить 5 минут, затем охладить.

Вынув мясо из маринада, стряхнуть специи, смазать маслом и обжарить с обеих сторон на решетке до готовности, все время поливая сливочным маслом. Готового зайца подать по одному куску на порцию, полить соусом муждей, гарнировать свежими помидорами или солеными огурцами, посыпать рубленой зеленью.

Блюда из ливера

Печеночный паштет по-домашнему

Печень говяжья – 500 г, грудинка свиная копченая – 125 г, чеснок – 0.5–1 зубчик, лук репчатый – 3 средних головки, перец

молотый черный – 1–2 ч. л., коньяк – 30 мл, сало – 80-100 г, соль – 1 ч.л.

Печень, свиную грудинку, чеснок и лук варят до тех пор, пока печень не станет розовой на срезе. Затем все пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, коньяк и растирают до получения однородной массы. Фарш кладут в форму, накрывают сверху ломтиками свиного сала, закрывают промасленной бумагой (или фольгой) и ставят на противень с горячей водой. Противень оставляют на 1.5 часа в духовке. Готовый паштет охлаждают в форме, затем выкладывают на блюдо и нарезают тонкими ломтиками.

Перкельт из говядины или баранины

На 1 кг говядины – 500 г ливера, 1 головка лука репчатого, 1 ч. ложка паприки, 1 стакан красного сухого вина, помидоры, зеоеный перец чилли

Для перкельта из говядины надо взять тонкий край вырезки и ливер: на один кг говядины 500 г ливера (вымени, сердца, немного печенки), кроме того мясо ноги и головы. Хорошо промытое мясо надо изрубить на куски. В кастрюле поджарить на горячем смальце мелко нарезанную головку лука, подрумянить и подсыпать ложечкой сладкого красного перца. Потом быстро вложить нарубленную кубиками говядину и ливер. Немного поджарив все это, тушить до мягкости под крышкой на слабом огне. Сначала мясо тушится в своем соку, потом надо по ложке прибавлять к отвару воду или вино. Подать на стол к этому мясному блюду как гарнир галушки.

Перкельт из баранины приготовляется таким же способом, как из говядины. Можно добавить помидоров и зеленый перец и подать на стол с мучными изделиями.

Пудинг из говяжьей печени с грибами

600 г говяжьей печени 100 г. масла топленого, 50 г. сушеных белых грибов, 1 столовая ложка муки, щепотка соли, 1 стакан сметаны, 1 луковица, 6 желтков, 4 белка.

Грибы вымыть и поставить варить. Печень порезать на большие куски, положить в кастрюлю, добавить 1 столовую ложку масла, 1 луковицу и подлить немного воды. Тушить печень до тех пор, пока она не побелеет. Остудить, пропустить через мясорубку вместе с тушеной луковицей, добавить нарезанные соломкой

отваренные грибы, 100 г. сметаны, 6 желтков и 4 взбитых белка. Перемешанную массу сложить в обмазанную маслом и посыпанную сухарями кастрюльку, положив на дно кружок промасленной белой бумаги. Накрыть крышкой и поставить варить на пару на 3/4 часа. С оставшимся маслом растереть муку, щепотку соли, развести 1 ½ стаканами оставшегося горячего грибного бульона, хорошо проварить до загустения, прибавить сметану. Готовый пудинг подать нарезанным на порции и политым частью грибного соуса. Остальной соус подать отдельно в соуснике. К пудингу можно подать картофельное пюре.

Бараний ливер в сальнике

300 г. сальника, легкие, сердце и печень барашка, 100 г. лука, 100 г масла, городская булка, 2 стакана молока, 2 столовые ложки сметаны, перец и соль по вкусу.

Хорошо промыть сальник, разложить его на сковороде так, чтобы края его свешивались за сковороду. Ливер, т. е. легкие, сердце и печень, хорошо промыть, порезать на кусочки и пропустить через мясорубку вместе с булкой, очищенной от корки, размоченной в молоке и хорошо отжатой. Лук мелко порезать, посолить, обжарить в масле, добавить вместе со сметаной в приготовленный фарш. Смесь хорошо вымешать, посолить и поперчить по вкусу, разложить ровным слоем на сальник, покрыть его весь краями и поставить в нагретую духовку на 1 ½ – 2 часа, чтобы все хорошо прожарилось. Готовый сальник выложить на круглое блюдо, посыпать мелкорубленым луком, разрезать на порции, как разрезают пирог. К этому блюду можно подать соленые арбузы, соленые огурцы н помидоры или салат из квашеной капусты с мелкорубленым луком и сахарным песком.

Печень свиная, жаренная куском, с отварным картофелем

1 кг свиной печени, 100 г. топленого масла, 150 г. шпика, 150 г. сметаны, 1 столовая ложка муки, 1 ½ стакана бульона или молока, 1 луковица, 400 г. картофеля, 2 столовых ложки рубленой зелени, перец и соль по вкусу.

Печень очистить от пленки и вымочить в холодной воде, меняя воду. Обсушить печень, после чего нашпиговать против волокон тонкими кусочками шпика и быстро обжарить в сильно разогретом масле. Снять со сковороды, поперчить, посолить. На сковороде, где обжаривалась печенка, обжарить мелко

нарезанный лук, всыпать муку, размешать, чтобы не было комков, посолить и разбавить молоком или бульоном, прокипятить, размешать со сметаной. Печенку положить в кастрюлю, залить соусом и поставить кастрюлю на пар, т. е. в другую посуду со слегка кипящей водой; следить, чтобы соус не закипел, иначе печенка будет твердой. Держать на пару 20–30 мин. Отварить картофель, слить воду, обсушить его, залить растопленным маслом, засыпать зеленью, накрыть крышкой и хорошо потрясти, чтобы зелень и масло равномерно обволокли картофель.

Домашняя птица

Цыплята фаршированные

Цыплята – 2 шт. (1,5 кг), мука – 1,5 ст. ложки, соль – 1,5 ч. ложки;

для фарша (на 1 цыпленка): сухари ржаные молотые – ½ стакана, яйца – ½ шт., масло сливочное – ½ ст. ложки, соль – ¼ ч. ложки, мускатный орех – 0,5 г, укроп, петрушка – по 50 г;

для жарения: яйца – 2 шт, сухари молотые – 100 г, масло сливочное – 0,4–0,5 кг, сливки – 1–2 ст. ложки, грибы белые маринованные – 100 г.

Натереть 2–3 шт. ощипанных цыплят (1,5 кг) мукой, опалить. Отрезать лапки и крылышки. Вымыть. Натереть сверху и внутри солью (по 1 чайной ложечке на 1 кг), начинить их фаршем: на 1 цыплёнка взять по ½ стакана сухарей, ½ яйца, ½ ложки масла, ¼ чайной ложки соли, по 1 щепотке мускатного ореха, горсти мелко нарезанной зелени укропа и петрушки. Обвалять цыплят в 2 яйцах и сухарях, положить в глубокий сотейник или сковородку, добавить 0,4–0,5 кг масла, поставить в духовку за 45 мин. до отпуска. Постоянно поливать соусом, затем осыпать сухарями и подрумянить. Разрезать цыплят по позвонку пополам, облить соусом с 1–2 ложками сливок. Блюдо с двух сторон украсить петрушкой, а с двух других – белыми маринованными грибами.

Цыплята тушеные с чесноком, эстрагоном, зелёным горохом, крыжовником, лимоном и мадерой (3 рецепта)

Цыплята – 3 шт. (2–2,5 кг), соль – 1,5 ч. ложки, яйца – 2 шт., панировочные сухари– 200 г;

для жарения:

а) гвоздика, корица, кардамон, перец черный горошком, лавровый лист – по 0,5 г, чеснок – 2–3 дольки, эстрагон сушеный –

3 г или свежий – 3 веточки, укроп, петрушка – по 20 г;

б) горошек зеленый консервированный – 5 стаканов, масло сливочное – 2 ст. ложки, сахар – 10 г, мука – 0,5 ст. ложки;

в) крыжовник – 1 стакан, бульон мясной – 6 стаканов, сахар – 5–6 кусков, вино красное сухое – 100 мл.

а) 3-х цыплят подготавливают как обычно, разрезают пополам и тушат со специями, сливочным и растительным маслом, 2–3 дольками чеснока, 3–4 щепотками эстрагона, укропом и петрушкой;

б) цыплят тушат с 5 стаканами зелёного горошка, маслом, 10 г сахара, ½ ложки муки;

в) добавляют к цыплятам 1 стакан крыжовника, 3 стакана бульона, 5–6 кусков сахара. В 3 стаканах бульона растирается мучная поджарка (2 ложки). Затем крыжовниковый и белый соус смешиваются и на нём поджариваются цыплята, далее вливается 1 рюмка (100 мл) красного столового вина.

Во всех трёх рецептах рекомендуется сначала обвалять цыплят в 2 яйцах и 4–5 истолчённых сухарях, а затем жарить.

Цыплячьи окорочка с бобами

– 4 мясных ножки цыпленка (около 1 кг), 1 головка лука, мелко порезанного, 1 зубчик раздавленного чеснока, 4 веточки тонко порубленного сельдерея, 100 г бекона, нарезанного кубиками, 1 ст. ложка оливкового или растительного масла, 1 банка консервированных в масле бобов, 30 г суповых кореньев, 1 ст. ложка томатной патоки, 200 г копченой голландской колбасы без кожуры, соль и перец по вкусу.

Снимите кожу с ножек и удалите кости 2. Приготовьте лук, чеснок, сельдерей и порезанный бекон с маслом в большой кастрюле в теч. 3–5 (6)мин, помешав 1 или 2 раза 3. Добавьте бобы. Размешайте суповую смесь и патоку в 150 мл кипящей воды и влейте в кастрюлю, при этом размешивая.

Добавьте куриное мясо, размешайте, накройте крышкой с отверстием и готовьте 10–15 мин. или пока цыпленок не станет нежным. Приправьте.

Порежьте колбасу на 4 порции. положите сверху на приготовленного цыпленка и готовьте без крышки 2–3 (3, 5)мин При подаче на стол добавьте хрустящих хлебцев или зеленого салата.

Цыпленок с фруктами

1 цыпленок, 2 апельсина, 4 яблока, 30 г миндальных орехов, 30 г изюма, 100 г масла, 100 г коньяка, соль.

Цыпленка очистить, вытереть досуха и посолить. В гусятнице разогреть масло и жарить цыпленка с обеих сторон в общей сложности приблизительно 30 минут. Потом залить его коньяком, добавить изюм и очищенные миндальные орехи. Добавить немного воды и жарить еще 15 минут. Очистить апельсины, нарезать их кружочками, яблоки нарезать крупными кусками. Цыпленка в гусятнице обложить фруктами и жарить до мягкости.

При подаче на стол можно оформить горящим коньяком. В качестве гарнира рекомендуется картофель, картофельная соломка "фри" или рис.

Цыплята табака

Один цыпленок, 2 дольки чеснока, 1 столовая ложка топленого масла, помидоры, зеленый лук, соль, черный молотый перец, укроп, зелень петрушки, соус ткемали или чесночный.

Цыпленка выпотрошить, промыть, разрезать тушку вдоль грудки, развернуть по надрезу, обсушить салфеткой, обмазать со всех сторон растертым чесноком, посыпать солью, перцем, положить на разогретую с маслом сковороду, накрыть плотно тяжелой крышкой – так, чтобы цыпленок был под гнетом. При отсутствии груза, на цыпленка можно поставить трехлитровую кастрюлю с водой. Жарить на среднем огне 20–30 минут до образования румяной корочки, перевернуть и обжарить с другой стороны. Подавать со свежими овощами, зеленью, соусом. *Приготовление чесночного соуса:* растолочь 3–4 дольки чеснока, залить их горячим мясным или куриным бульоном (½ стакана) и поставить на 2–3 часа настояться.

Цыпленок с имбирем

400 г мяса цыпленка без костей, соль, 1 чайная ложка крахмала, 3 столовые ложки сала, 1 луковица, 1 долька чеснока, 100 г бульона, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка имбиря, 1 чайная ложка намоченного крахмала, 1 столовая ложка уксуса.

Мясо нарезать кубиками, смешать с солью, крахмалом и оставить на некоторое время отлежаться. Лук нарезать крупно, а чеснок – тонкими колечками. На перекаленном сале обжарить чеснок, а потом добавить и быстро обжарить мясо. Добавить лук и залить бульоном с уксусом и солью. Убавить огонь, добавить имбирь и немного поварить. Незадолго до окончания

приготовления ввести крахмал.

Подавать с рисом.

Цыпленок с шампинонами

6 цыплячьих ножек, 30 г масла, 1 луковица, 150 г шампиньонов, 6 помидоров, соль, перец, смесь базилика, душицы и чабера.

В гусятнице разогреть масло и обжарить мелко нарезанный лук. Ножки посолить, обвалять в смеси пряностей и обжарить вместе с луком с обеих сторон. Добавить нарезанные грибы и, не добавляя бульона, немного потушить в духовке. Потом ножки обложить помидорами, посолить, добавить пряности и тушить до полной готовности.

Подавать с картофелем или хлебом.

Цыпленок под соусом карри

400 г мяса цыпленка без костей, соль, перец, 1 чайная ложка крахмала, 3 столовые ложки сала, 1 луковица, 2 столовые ложки рисового или белого сухого вина, 1 чайная ложка намоченного крахмала, 1 чайная ложка пряностей кэрри, 100 г бульона.

Мясо нарезать кубиками, посолить, поперчить, смешать с крахмалом и оставить немного отлежаться. На сковороде разогреть сало, потом добавить куски мяса и быстро обжарить. Добавить крупно нарезанный лук, подлить бульон и тушить на слабом огне. Затем добавить вино, пряности кэрри, хорошо все перемешать и немного потушить. Под конец заправить намоченным крахмалом. Подавать с рисом или белым хлебом.

Корзиночки с цыплятами

4 порции цыпленка, соль и перец, 1 небольшая луковица, 100 г. грибов, сок ½ лимона, 3 столовые ложки сливочного масла.

Посолить и поперчить цыпленка. Нарезать луковицу тоненькими кружочками, вымыть грибы. Поместить каждую порцию цыпленка в центр листа фольги, распределить между этими "корзинками" грибы и лук, побрызгать лимонным соком и полить маслом. Обернуть каждую "корзинку" вторым слоем фольги. Поместить на противень и выпекать 1 час при температуре 200о. За 10 минут до конца приготовления блюда открыть фольгу и продолжать выпекание в открытом виде.

Цыпленок с сыром

1 цыпленок, 100 г. сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 1 стакан молока, 50 г. тертого сыра, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка кукурузных хлопьев.

Разделить цыпленка на 4 части, посолить и поместить на жаростойкое блюдо. Смазать маслом и выпекать в духовке 45 минут при температуре 200о. Приготовить белый соус: растопить 1,5 столовой ложки сливочного масла, добавить муку, тщательно перемешать и оставить на огне на 2–3 минуты. Снять с огня и постепенно влить молоко. Добавить половину сыра и горчицу, хорошо перемешать и тушить 2–3 минуты. Добавить понемногу оставшееся масло. Варить на медленном огне 5 минут. Слить лишнюю жидкость от цыпленка, покрыть цыпленка соусом, присыпать кукурузными хлопьями и остатками сыра. Поджарить в течение 5 – 10 минут (пока жир не начнет пузырится). Подавать горячим.

Цыпленок в яйце

1 цыпленок, 2 столовые ложки растительного или сливочного масла, ½ луковицы, горсть белых грибов или шампиньонов, 1/3 стакана зеленого горошка, 1 столовая ложка зелени (вместо соевого соуса), 1 неполная чайная ложка сахара, 3–4 яйца, 3 столовые ложки десертного вина, соль.

Цыпленка очистить, удалить кожу и кости и сварить из них бульон, который должен выкипеть до ¼ л. Сырое куриное мясо нарезать тонкими полосками и зажарить в разогретом растительном масле до образования светло-коричневой корочки, добавить мелко нарезанный лук, грибы и горошек, приправить зеленью, солью и сахаром и тушить до готовности. Затем добавить вино. Бульон остудить. Яйца сильно взбить и добавить к бульону, добавить прочие продукты и распределить все на 4 порции в маленьких мисочках. Мисочки вставить в большой горшок, наполненный горячей водой, поместить в духовой шкаф, чтобы яичная масса загустела. Сразу же подать на стол с гренками.

Цыпленок в тесте

1 кг мяса цыпленка, 250 г муки, 5–6 яиц, 2 десертные ложки сметаны, молоко, соль, перец, сливочное масло.

Из муки, яиц, молока и небольшого количества соли замесить

тесто немного более густое, чем для блинов, вылить в глубокий противень, смазанный сливочным маслом. Мясо цыпленка порезать на куски, посолить, поперчить и положить в тесто. Печь на сильном огне около 40 минут. Печень цыпленка залить сметаной, смешанной с небольшим количеством муки, и печь еще 10 минут.

Цыпленок с грибам

4 порции цыпленка, 3,5 столовой ложки сливочного масла, 100 г. грибов, нарезанных ломтиками, 1 маленькая измельченная луковица, 1 стакан бульона, 1 столовая ложка томат – пюре, ¼чайной ложки измельченных трав, 1 чайная ложка измельченной петрушки.

Посолить цыплят и пожарить их в масле 20 мин. Добавить грибы и жарить еще 2–3 мин. Снять со сковороды цыплят, но не давать им остыть. Положить на сковородку лук и поджарить до прозрачности. Влить бульон и вскипятить, затем уменьшить огонь и варить 5 минут. Добавить томат – пюре и травы. При необходимости добавить еще специй и варить 5 мин. Выложить цыплят на блюдо и полить сверху соусом. Присыпать петрушкой.

Цыплята жаренные с желтками на крутонах

3 цыпленка, 200 г. шампиньонов, 1 луковица, 4 дольки чеснока, 100 г. оливково, прованского или кукурузного масла, 2 столовые ложки муки для панировки, 5 желтков, 100 г. томата, 2 стакана бульона, 2 городские булки, соль и перец по вкусу.

Приготовленных цыплят разрубить на 4 части, посолить, поперчить, обвалять в муке. На сковороде обжарить рубленые лук и чеснок. Когда чеснок начнет желтеть, снять его со сковороды и на нее положить цыплят и быстро подрумянить их вместе с луком, не дожаривая до полной готовности. Затем переложить обжаренных цыплят вместе с луком в кастрюлю, добавить шампиньоны, тушеные в собственном соку, залить томатом прожаренным на сковороде, где жарились цыплята, и разбавленным бульоном. Поставить кастрюлю на 20 мин. на небольшой огонь, а затем выложить цыплят на блюдо и обложить крутонами с желтками. *Приготовление крутонов:* Срезать корку с булок, нарезать их толстыми ломтиками и вырезать из них стаканчиком кружочки, в каждом из которых вырезать в середине углубление. Каждый крутон обмакнуть в масло, в углубление выпустить сырой желток, посолить, посыпать перцем и поставить

крутоны в духовку. Подрумяненные крутоны вынуть и положить вокруг цыплят.

Цыплята, тушеные в сметане

5 порционных цыплят, 2 стакана сметаны, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 2 лавровых листа, 15 горошков перца, 8 картофелин, 1 столовая ложка топленого масла.

Цыплят опалить, выпотрошить, хорошо промыть, заправить ножки в хлуп и опустить на 5 мин. в кипящую воду. Вынуть из воды, положить в кастрюлю, залить сметаной, добавить лавровый лист, перец горошком, посолить, закрыть крышкой и поставить тушить до готовности в духовке со средним жаром. Картофель очистить, нарезать брусочками и обжарить в масле на сильном огне так, чтобы он хорошо зарумянился. Когда цыплята будут готовы, добавить к ним жаренный картофель и масло, смешанное с мукой. Снова поставить кастрюлю в духовку и, не давая кипеть, подержать 10 мин. Перед подачей вынуть цыплят, разрезать вдоль пополам, придать им форму целых цыплят, положив в середине продолговатого блюда. Кругом обложить картофелем.

Тушеная курица с черносливом на вольванте

Курица – 1,5–2 кг, масло сливочное – 100 г, соль – 5 г, корень петрушки, сельдерея, морковь – по 30 г, пряности разные – по 5 г, сок лимонный – ¼ стакана;

для соуса: мука пшеничная – 1 ст. ложка, уксус 3 %-ный (сок лимона) – 1–2 ст. ложки, сахар-песок – 1 ст. ложка, чернослив – 150–200 г.

1 курицу на 1,5–2 кг разрезать на части, посолить, тушить в кастрюле с 100 г масла, кореньями, пряностями, влить ¼ стакана лимонного сока и, подливая воды, варить 30–40 мин.

Поджарить ложку муки в масле, влить 1–2 ложки уксуса или сок из ½ лимона, положить 10–15 г сахара (1 полную столовую ложку), вскипятить. Облить этим соусом курицу, положить к ней чернослив без косточек, вскипятить. Затем испечь вольвант – кружок с рантом из слоёного теста. На вольвант положить курицу с черносливом, облить соусом.

Тушеная фаршированная курица

Курица – 1,5–2 кг, масло сливочное – 100 г, соль – 5 г, корень петрушки, сельдерея, морковь – по 30 г, пряности разные – по 5 г, сок лимонный – ¼ стакана;

для соуса: мука пшеничная – 1 ст. ложка, уксус 3 %-ный (сок лимона) – 1–2 ст. ложки, сахар-песок – 1 ст. ложка, чернослив – 150–200 г.

Готовится так же, как «Тушеная курица с черносливом на вольванте» (см. рецепт), только курица не режется на куски, а тушится целиком. Однако перед закладкой в сотейник курицу необходимо нафаршировать.

Печень говяжья или куриная, каштаны, трюфеля и рис предварительно отвариваются.

Печень измельчается или протирается сквозь сито, смешивается с другими составными фарша. Затем фарш весом 300–400 г вкладывается в тушку.

Туда же кладутся коренья, специи, разрез зашивается и курица тушится в духовке.

Фаршированная домашняя птица

1 индейка, утка или цыпленок, соль.

Фарш: 3 ложки сливочного масла, 2 яйца, 4 ложки молотых сухарей, 100 г изюма, 50 г печени, 2 ложки измельченной зелени петрушки, соль и мускатный орех по вкусу.

Приготовленную птицу вымыть, обмять на столешне, натереть солью и дать полежать около часа. В это время приготовить фарш. Желтки растереть с маслом, прибавить молотые сухари, изюм, мускатный орех, соль, зелень петрушки, перемешать. Сырую печень измельчить и старательно растереть с массой (при отсутствии печени можно обойтись и без нее). В конце осторожно прибавить взбитые белки. Приготовленным фаршем начинить птицу (индейку нужно фаршировать через шейку, утку и цыпленка – брюшко), зашить отверстие и поставить жариться в горячую духовку. Цыпленок и утка жарятся около часа. Индейка – около двух часов. Во время жарения птицу необходимо систематически поливать растопленным жиром и взбрызгивать водой. После того как птица остынет, следует ее нарезать: цыпленка и утку специальными ножницами на шесть частей, грудь индейки с начинкой нарезать ломтями, а остальную часть тушки на куски. Подогревать птицу следует в соусе, образовавшемся во время жарения, к мясу необходимо обязательно подать салат из свежих овощей.

Куриный пудинг

Курица – 2 шт., хлеб белый – 1,2–1,6 кг, молоко – 200 г, масло

сливочное – 100 г, соль, перец, мускатный орех – по 0,5 г, яйца – 4–6 шт., раковые шейки – 25 шт.

Сварить 2 молодые курицы (1,5–2 кг), срезать филеи, мякоть, истолочь их, прибавить 1,2–1,6 кг белого хлеба, намоченного в молоке, 100 г сливочного масла, соли, перца, мускатного ореха, 4–6 желтков, 25 раковых шеек, взбить и внести 4–6 шт. белков. Взять пудинговую форму, намазать сливочным маслом и осыпать сухарями, варить на водяной бане 30 мин., затем облить белым соусом (см. раздел «Соусы» или соусом из помидоров, слив.

Жаркое из каплуна (петуха) или пулярки (курицы)

Петух – 1,5 кг, соль – 1 г, сухари пшеничные толченые – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, вино красное сухое – ½ стакана, шампиньоны – 2–4 шт., сок крыжовника (лимона) – ¼ стакана.

Очистить 1,5 кг каплуна, посолить, обвязать промасленной бумагой, изжарить на вертеле, поливая маслом над противнем. Поджарить в 1 ложке масла 2 ложки белых сухарей, посыпать ими каплуна. Разрезать на 12 частей, посыпать зеленью, полить собственным соусом с ½ стакана красного вина, 2–4 шампиньонами, ¼ стакана сока лимонного или крыжовникового.

Подавать с салатом, вишнёвым пюре.

Жареный петух под можжевеловым соусом

Петух – 1,5 кг, ягоды можжевельника – 2,5 ст. ложки, сухари ржаные толченые – 1 стакан, масло сливочное – 1 ст. ложка, яйца – 2 шт., сыр голландский – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Каплуна подготовить, ощипать, натереть солью, перцем. Нафаршировать следующим фаршем: ½ ложки можжевеловых ягод, 1 стакан сухарей, 1 ложка сливочного масла, 2 яйца, 2 ложки простого сыра истолочь в ступке, протереть сквозь сито. 1 ложку ягод можжевельника истолочь и намазать им и промасленную бумагу, и каплуна, обвязать промасленной бумагой. Жарить на вертеле. Готового каплуна посыпать жареными сухарями.

Жареный петух с трюфелями, красным вином и ромом

Петух – 1,5 кг, сухари пшеничные толченые – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, соль – 1 г,

для фарша: перец черный горошком – 10 шт, лист лавровый – 2

шт, гвоздика – 2–4 шт., трюфели – 5 шт., лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., петрушка – 1 шт., лук-порей – 1 шт., эстрагон – 1 веточка, шпик свиной соленый – 10 г, листья смородины – 10 шт.;

для соуса: вино красное сухое – ½ стакана, ром ямайский – 70 г, трюфеля – 2–4 шт., бульон мясной – 2–2,5 стакана.

Готовить, как и «Жаркое из каплуна (петуха) или пулярки (курицы)» (см. рецепт).

Внутрь тушки положить чёрный перец (10 шт.), 2 шт. листа лавра, 2–4 гвоздички, 5 трюфелей (вместо них можно взять сморчки), 2 луковицы, морковь – 1 корень, 1 петрушку, 1 порей, 1 эстрагон, 100 г шпика, 10 листьев смородины.

Обвязанный промасленной бумагой каплун тушится над угольями.

При подаче облить кипяченым соусом из 2–4 трюфелей, 1 рюмки красного вина и 1 рюмки рома, ½ стакана бульона (всего 2–2,5 стакана).

Петух, фаршированный с эстрагоном и кардамоном

Петух – 1,5 кг, масло сливочное – 1 ст. ложка, соль – 1 г, сухари пшеничные толченые – 2 ст. ложки,

для фарша: печень – 100 г, каштаны, трюфеля (сморчки), рис, грецкие орехи – по 50 г, корень петрушки, сельдерея – по 1 шт., специи – по 0,5 г;

для соуса: вино красное сухое – ½ стакана, шампиньоны – 2–4 шт., сок крыжовника (лимона) – ¼ стакана.

Готовится, как и предыдущий рецепт, только добавляется 300–400 г соответствующего фарша с 1 пучком эстрагона и 3–4 зёрнами кардамона.

Печень говяжью или куриную, каштаны, трюфеля, рис – отварить. Печень измельчается или протирается сквозь сито, смешивается с другими составными фарша. Затем фарш весом 300–400 г вкладывается в тушку. Туда же кладутся коренья, специи, разрез зашивается и каплун, обвязанный промасленной бумагой, тушится над угольями.

Жареный гусь с яблоками

Гусь – 2–2,5 кг, соль, перец – 1 ч. ложка, яблоки – 0,5–0,8 кг, майоран – 2 г, лук репчатый – 4 шт., бульон мясной – 2 стакана.

Освободить тушку 1,5–2 килограммового гуся от лишнего жира, натереть снаружи и внутри ложкой тмина с солью, нафаршировать небольшими яблоками (типа Тирольки, Пепина

китайского), посыпанными солью с майораном (в прорезы). Жарить на противне с маслом и луком (4 луковицы), поливая бульоном. Испечь отдельно 6–8 хороших, крупных яблок с имбирём, майораном и сахаром. Обложить ими гуся. Гуся облить красным соусом (см. раздел «Соусы»).

Освободить тушку 1,5–2 килограммового гуся от лишнего жира, натереть снаружи и внутри ложкой тмина с солью, нафаршировать небольшими яблоками (типа Тирольки, Пепина китайского), посыпанными солью с майораном (в прорезы). Жарить на противне с маслом и луком (4 луковицы), поливая бульоном.

Гусь готовится около 3 часов. Из готового гуся удалить нитки и вынуть фарш. Фарш выложить на блюдо, украсить зеленью, сверху разместить гуся, вокруг уложить печеные яблоки, в серединку которых вставить маслины.

Испечь отдельно 6–8 хороших, крупных яблок с имбирём, майораном и сахаром. Обложить ими гуся. Гуся облить красным соусом (см. раздел «Соусы»).

Новогодний гусь

Гусь – 2,5 кг, чеснок – 5 долек, лук репчатый – 4 шт., бульон мясной – 2 стакана. перец – 1 ч. ложка, соль – по вкусу.

Выпотрошив тушку, острым ножом сделать в ее коже много небольших отверстий и в каждую пальцем постарайтесь подальше затолкать порезанный чеснок с солью и перцем. Посолите сверху и внутри, еще добавьте чеснока – зубчика 3–4 измельченных внутрь, да еще пару лавровых листиков. Потом в отверстие вставьте начисто вымытую обыкновенную бутылку, чтобы тушка сохранила форму, и зашейте отверстие. Со всех сторон хорошо побрызгайте тушку уксусом и оставьте так на полчаса, чтобы пропиталась. Теперь можно класть в гусятницу, долить тула же чашку воды (мясного бульона), и поставить в холодную духовку, чтобы разогревалась постепенно. Жарить надо часа три, поливая вытопившимся соком.

Перед подачей на стол бутылку вынуть и тушку подать целиком, на большом блюде, а разнообразный гарнир разложить вокруг: отварной рис, печеные яблоки, жареный целиком картофель, маринованные сливы.

Гусь с рисом

1 кг гусиного мяса и потроха (шея, легкие, крылья, сердце,

печень, желудок), 3 головки лука, 1 чашка риса, соль, перец, растительное масло, кислое молоко.

Очищенный лук порезать, обжарить на растительном масле, добавить резаное мясо и потроха. Продолжать жарить до тех пор, пока мясо не станет мягким. Посолить, поперчить, добавить промытый рис и налить немного воды. Тушить, время от времени подливая воду, но не перемешивать. Когда будет почти готово, вылить в смазанную форму и запечь в духовом шкафу.

Подавать с кислым молоком.

Грудка гусиная тушеная

Гусь 1,8 к г, 1 головка лука репчатого, ½ стакана вина, соль и перец по вкусу.

Мякоть гусиной грудки тушить до мягкости в горячем гусином жире вместе с луком, овощами, нарезанными кружками, и тмином. В таком виде положить грудку на сковороду, чтобы мясистая часть грудки была сверху. Во время тушения несколько раз поливать грудку бульоном или вином. Перед подачей на стол гарнир – тушеный рис – полить полученным при жареньи соком, сняв жир.

Грудка гусиная фаршированная

Гусь 1,8 к г, 1 ломтик белого хлеба, 2 яйца, 3 зубчика чеснока, морковь – 1 корень, 1 стебель лука-порея, 1 яблоко, красный молотый перец на кончике ножа, 200 г риса, 100 г сливочного масла, 70 г изюма, ½ стакана вина, 700 мл мясного бульона, 1 чайная ложка муки, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Обработать, вымыть и обсушить кухонной салфеткой тушку гуся. Отделить грудку, снять с нее кожу, а мясо с грудки тонко отбить шницельным молотком (до 0.5 см). Бедерную мякоть гуся нарезать маленькими кусочками и пропустить через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым хлебом, зеленью и чесноком. Смешать фарш с яйцами, красным перцем, посолить, поперчить, уложить на отбитую грудную мякоть, скатать рулетом, завернуть в снятую с грудки кожу, перевязать крепкой ниткой и положить на противень с маслом вместе с нарезанными ломтиками морковью, луком-пореем и яблоком, поставить в духовку на 1,5 часа, периодически смазывая жиром и поливая водой. Готовый рулет вынуть и удалить нити.

В оставшийся соус влить смешанное с мукой вино, стакан мясного бульона, прокипятить 20 минут и процедить. Вымытый

рис слегка поджарить в масле, залить бульоном от гусиных костей (на одну часть риса – 2,5 части бульона), всыпать промытый изюм и поставить кастрюлю с рисом в духовку. Готовый рис выложить на блюдо, а на рис положить нарезанную фаршированную грудинку.

Гусь в белом вине

1 гусь, 200 г. масла, ½ стакана белого вина, ½ стакана бульона, перец, соль по вкусу. Для гарнира: *500 г. капусты, 300 г. мяса, 200 г. копченой грудинки, ½ стакана панировочных сухарей.*

Опаленного, выпотрошенного и вымытого гуся поперчить и посолить снаружи и внутри, положить в глубокий противень или гусятницу и поставить в хорошо нагретую духовку жарить, часто поливая соком. Когда гусь зарумянится со всех сторон, слить с противня часть жира, влить бульон и вино, накрыть крышкой и, часто поворачивая, дожарить гуся. Готового гуся разрезать на порции, уложить на блюдо, придав ему форму целого гуся, кругом обложить маленькими фаршированными кочанами капусты, облить слегка соком из – под гуся. Остальной сок подать отдельно в соуснике. *Приготовление гарнира:* Кочан капусты с вырезанной кочерыжкой положить в кастрюлю, залить подсоленным кипятком, поварить 20–25 мин., вынуть, облить холодной водой и разобрать кочан на отдельные листья. Твердые части отбить деревянным молотком или скалкой. На каждый листик положить фарш, сформировать круглый шарик величиной с яйцо, каждый шарик туго завязать в кусочек марли. Все приготовленные кочанчики положить в один ряд в глубокий противень, залить бульоном, сваренным из потрохов гуся. Закрыть крышкой и варить до готовности фарша. *Приготовление фарша:* Пропущенное через мясорубку мясо, порезанную соломкой копченую грудинку и сухари поперчить, если нужно, посолить, сформировать шарики и разложить их на капустные листья.

Гусь жареный с кислой капустой, яблоками, ветчиной и трюфелями

Гусь – 2–2,5 кг, соль, перец – 1 ч. ложка, капуста квашеная – 2 стакана, тмин – 3 г, яблоки мелкие – 10 шт., ветчина – 100 г, трюфели – 5–6 шт., майоран – 1 г, лук репчатый – 4 шт., бульон мясной – 2 стакана.

Готовится точно так, как и «Гусь жареный с яблоками» (см.

рецепт), фаршируется 2 стаканами кислой капусты, 10 мелкими яблоками, 100 граммами ветчины, 5–6 трюфелями. Капуста предварительно тушится на масле с тмином и чёрным перцем. Это блюдо с мочёными яблоками, солёными грибами, петрушкой подаётся на обед к Рождеству Христову.

Гусиная печень жареная

Печень гусиная – 10 шт., молоко – 0,5 л, масло сливочное – 5 ст. ложек, лук репчатый – 5 шт.

Вымочить 10 печёнок в молоке, выдержать 1 час. На каждые 2 штуки использовать 1 ложку масла, 1 луковицу, жарить не более 8-10 минут.

Жареная рождественская индейка

Индейка – 2,5–3 кг, масло сливочное – 50-100 г, вода – 2 ст. ложки, имбирь толченый – 1 ч. ложка;

для гарнира: сухари толченые – 50 г, сыр тертый – 1 ст. ложка, пюре вишневое – 100 г, салат листья – 50 г.

Это блюдо приготовляется к Рождеству Христову, Пасхе, в особо торжественных случаях.

Разделать индейку как курицу, опалить, разрезать на части, изжарить в печи на сковороде и снова сложить в целую индейку. Время жарения в печи – 2–3 часа. Жарят на 50-100 г сливочного масла и 2 ложках воды и тёртом имбире, поливают бульоном через каждые 10 минут. Затем осыпать сухарями, сыром. Гарнировать салатом, вишнёвым пюре.

Индейка жареная или тушёная, фаршированная грецкими орехами

Для жарения: индейка – 2,5–3 кг, соль, перец – по 1–2 г;

для фарша: орехи грецкие – 0,5 кг, печень телячья – 400 г, хлеб белый – 200 г, яйца – 2–4 шт., масло сливочное – 50 г, лимон – ½ шт., сахар – 3–4 стакана, мука – 1/3 стакана, имбирь молотый – 20 г.

Индейка опаливается, натирается солью и перцем. Внутрь ее вкладывается фарш. Фарш готовится так.

Истолочь до тестообразного состояния ядра 0,5 кг грецких орехов, добавить к ним 400 г отваренной протёртой сквозь сито телячьей печени, 200 г белого, размягчённого в молоке хлеба, 2–4 сырых яйца, 50 г сливочного масла, ½ лимона, 3–4 стаканами

сахара, 1/3 стакана муки. Всё это перемешать и нафаршировать индейку. Посыпать имбирём. Изжарить индейку на вертеле, бросая на уголь полынь, чабрец, ореховый и смородиновый лист.

Жареная индейка с яблоками, печенью, рисом, каштанами, с вишнёвым пюре и вином

Для фарша: яблоки зимние – 0,4 кг, печень индейки– 400 г, хлеб белый – 200 г, яйца – 2–4 шт., масло сливочное – 50 г, вишня – 6 стаканов, рис – 1,5 стакана, каштаны – 400 г, трюфели (сморчки) – 1–1,5 кг, мадера – 200–250 г, сахар – 3–4 стакана, мука – 1/3 стакана, имбирь молотый – 20 г.

Готовится, как и «Жареная или тушёная индейка, фаршированная грецкими орехами» (см. рецепт)., только в фарш добавляется 400 г яблок без сердцевины или рис (каштаны, отваренная и протертая сквозь сито печень индейки, трюфели, вишневое пюре).

Вишен берут для пюре 6 стаканов, риса – 1,5 стакана, каштанов – 400 г, трюфелей – 1–1,5 кг, мадеры – 2–3 рюмки, специи и пряности, сахар и мука.

Ломтики индейки в сырном соусе

500 г филе индейки, 250 г шампиньонов, 4 луковицы шалот, 30 г маргарина, 250 г мягкого сыра с зеленью, 1 стол. ложка закрепителя для соуса, соль, перец, 1 стол. ложка лимонного сока, ½ пучка петрушки.

Филе нарезать узкими полосками.

Грибы почистить, нарезать кружками. Очистить шалот, мелко нарезать. Потушить его в маргарине.

Положить кусочки филе к тушеному луку, слегка обжарить. Добавить грибы, продолжить обжаривание. Переложить содержимое сковороды в другую посуду, сохранять теплым.

Развести жир, оставшийся от жаренья, бульоном. Постоянно помешивая бульон, ввести в него мягкий сыр, раскрошенный на кусочки. Дать бульону прокипеть, всыпать в него закрепитель для соуса. Посолить, поперчить, влить лимонный сок.

Мясо и грибы залить соусом. Украсить петрушкой. В качестве гарнира подойдет рис.

Индейка, тушеная с каштанами

800 г филе индейки, 4ст. ложки молока, 5 ст. ложек

сливочного масла, морковь – 2 шт., 4 ч. ложки сахара-песка, корень петрушки, дольку сельдерея, небольшую головку репчатого лука, 1–2 лавровых листа и несколько горошин черного перца.

Зачистить и вымыть тушку индейки, посолить и посыпать сладким красным молотым перцем. Сварить 300 г каштанов и очистить. Залить их 4 ст. ложками свежего молока и 5 ст. ложками растопленного сливочного масла. Добавить щепотку соли и 4 ч. ложки сахара. Приготовленной смесью начинить индейку и зашить тушку. Уложить в латку, залить 1–2 стаканами бульона, добавить 4 ст. ложки сливочного масла и посолить. Добавить нарезанные морковь, корень петрушки, дольку сельдерея, небольшую головку репчатого лука, 1–2 лавровых листа и несколько горошин черного перца. Сосуд закрыть крышкой и кушанье тушить в умеренно горячем духовом шкафу. Готовую индейку вынуть и запечь в горячем духовом шкафу (10 минут), а соус процедить через сито. Можно подать с гарниром из каштанов

Гарнир из каштанов

Каштаны надрезать острым ножом и сварить. Снять кожуру. Залить небольшим количеством свежего молока и снова поставить на огонь. После того как молоко выкипит, залить каштаны горячим растопленным сливочным маслом и подать в виде гарнира.

Индейка в кукурузно-сметанном соусе

1,2 кг филе индейки (в виде рулета), соль, перец, 4 ст. ложки топленого масла, 2 луковицы, 1 банка кукурузы, 0,1 л белого вина, 1 стакан крепкого куриного бульона, 0,1 л сливок, 2 ст. ложки молодого сыра куркума, сахар, 1 кг лука-порея.

Нагреть духовку до 180 градусов. Натереть мясо солью и перцем и обжарить со всех сторон в 2 столовых ложках топленого масла, пока не подрумянится. Следующие 45 минут жарить в духовке на решетке.

Лук очистить и мелко нарезать. Слегка обжарить в оставшемся масле, добавив полбанки кукурузы. Влить вино, куриный бульон, сливки и уваривать в течение 20 минут. Добавить молодой сыр и специи. Размешать в миксере до пюреобразного состояния. Добавить к полученному соусу оставшуюся кукурузу.

Обжаренную индейку завернуть в алюминиевую фольгу и

оставить в выключенной духовке на 20 минут.

Лук-порей помыть, почистить, мелко нарезать и слегка потушить. Приправить солью и перцем. Подавать с индейкой и кукурузно-сметанным соусом.

Праздничная индейка

Начинка: 100 г обжаренных панировочных. сухарей, 100 г муки, кусочек дрожжей величиной с орех, 2 яйца, мелко нарубленные потроха индейки, 1 ч.л. майорана, цедра лимона на кончике ножа, 1 небольшая тер-тая луковица, порошок кэрри на кончике ножа, 1 ст.л. мелко, нарубленной зелени петрушки, 2–3 стл. сметаны, соль, перец.

Подготовленную тушку индейки нате-реть сверху солью, а изнутри солью и перцем. Из ножек удалить сухожилия, индейку начинить, зашить и положить на решетку грудкой кверху и запекать в ду-ховке. Если индейка нежирная, на грудку и на ножки можно приколоть дольки шпика. Продолжительность жаренья индейки зависит от ее величины и составляет 2–4 часа. Для начинки развести дрожжи в теп-лой воде, добавить молоко и яйца, сухари, специи. Если масса слишком сухая, добавить немного сметаны или йогурта.

Индейка фаршированная грецкими орехами

1 индейка, 500 г. печени, 500 г. грецких очищенных орехов,½ городской булки, размоченной в молоке, 4 яйца, 70 г. сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Изжарить печень в масле так, чтобы она внутри осталась розовой (недожаренной). Пропустить через мясорубку, истолочь в ступке, протереть через дуршлаг. Орехи истолочь в ступке в однородную массу и соединить с печенкой, булкой, размоченной в молоке, отжатой и пропущенной через мясорубку и размягченным маслом. Поперчить, хорошо вымешать и нафаршировать этой смесью зоб индейки и брюшную полость. Зашить отверстия, обмазать масло. Зажарить индейку на противне в духовке, часто поливая соком. Жаренную индейку освободить от ниток, нарезать фаршированную зобную часть. Индейку порезать, вынув фарш, и положить ее на блюдо, чередуя ее ломтиками индейки с ломтиками фаршированного зоба. Вынутый фарш разложить венком вокру г, полить все соком из – под индейки. Оставшийся сок подать отдельно в соуснице. К индейке подать сладкие маринады и моченые яблоки.

Галантин из индейки

1 индейка, 300 г телятины, 200 г печени, 200 г свинины, ½ городской булки, 1 ¼ стакана бульона, 3 яйца, печень индейки, соль и перец по вкусу, 100 г колбасы отдельной, 100 е соленых огурцов. Для омлетов: 4 яйца, 200 г пюре шпината, 50 г томатной пасты, 3 ст. ложки молока, 2 белка.

Опаленную и вымытую индейку надрезать по спине от шеи до гузки и осторожно вынуть все кости с внутренностями, надрезав мясо вокруг костей. Отрезать в первом суставе крылья, вырезать второй сустав, вынуть кости ножек. Все разрезы зашить, кроме спинного, посолить индейку и разложить ее на салфетке прямоугольным пластом. Телятину, свинину, печень, размоченную в бульоне и хорошо отжатую булку 3 раза пропустить через мясорубку, добавить 3 яйца, 4 ст. ложки холодной воды и выбить ложкой в пышную массу. 4 яйца взбить, добавить 3 ст. ложки молока, разделить взбитую массу на 3 части. В одну положить томатную пасту, чтобы смесь получилась густо – розовой, другую окрасить шпинатной эссенцией в зеленый цвет, а третью оставить желтой. Испечь омлеты – каждый отдельно. Остудить их, нарезать крупными кубиками. Печень индейки сварить в подсоленной воде, нарезать кубиками. Так же нарезать соленые огурцы и колбасу. На приготовленный прямоугольник индейки положить ровным пластом фарш, на нем разложить красивыми рядами омлеты, подбирая по цветам. Салфеткой, на которую была положена индейка, аккуратно соединить края мяса индейки и вшить суровой ниткой. Галантин туго завернуть в салфетку, перевязать веревкой через каждые 3 см, как рулет. В приготовленный из костей и потрохов индейки, овощей и лука бульон положить галантин и варить (следить за тем, чтобы он весь был покрыт бульоном) на слабом огне 1 ½ ч. Мясо охладить в бульоне, положив на него дощечку с грузом, чтобы оно все было покрыто бульоном. Охлажденное мясо осторожно вынуть из салфетки, обсушить, нарезать круглыми ломтями, разложить на блюде. Бульон выпарить, чтобы он был более крепким, осветлить, процедить и залить им галантин. Края блюда украсить листьями зеленого салата.

Утка с лапшой (вермишелью), грибами и вином

Утка – 1,5–2 кг, телятина – 1 кг, сухари пшеничные – 2 стакана, яйца – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., мускатный орех тертый – ¼ шт., гвоздика толченая – 2 шт., лавровый лист – 2 шт., грибы сушеные – 50 г, лапша домашняя 100 г, сыр белый

тертый – 20 г, вино красное сухое – 100 мл.

Взять утку, нафаршировать ее 1 кг мелко нарубленной телятины, 2 стаканами сухарей в масле, яичницей из 4 яиц, 1 луковицей, прожаренной на масле, ¼ мускатного ореха, перцем, 2 толчёными гвоздиками, лавровым листом (2 шт.), 50 г сушеных грибов, 100 г домашней лапши с 20 г тёртого белого сыра. В фарш влить ½ стакана красного вина.

Далее готовится так же, как «Гусь с яблоками» (см. рецепт).

Утка, тушеная в маринаде

Посолить внутри и сверху обработанную утку, поперчить и потом тушить под закрытой крышкой до мягкости с зеленью и луком, нарезанными кружками, в растворе воды с уксусом или лимонным соком. Когда отвар выпарится, еще немного поджарить утку. Пропустить через сито зелень вместе с маринадом. Заправить жженым сахаром, вином, сметаной. Разрубить и переложить утку на горячее блюдо и полить пропущенным через сито соком.

Утка в пикантном соусе

1 утка, коренья 100 г, 150 г сливочного масла, 300 г картофеля, 2 яйца, порошок мускатного ореха на кончике ножа, 1 столовая ложка муки, 50 г джема из смородины, ½ л мясного бульона, 1 стакан красного вина, 5 штук гвоздик, 5 груш, 5 ломтиков белого хлеба, 2 столовые ложки сахара, соль и перец по вкусу.

Обработанную утку посолить, поперчить и потушить (в течение 1,5 часов) с маслом (40 г), нарезанными ломтиками кореньями и 1 стаканом воды. Готовую утку переложить в другую посуду, а в оставшиеся овощи положить муку, жженый сахар (из 1 ложки), гвоздику, влить бульон, прокипятить 15 минут, процедить и добавить в соус вино.

Очищенный картофель отварить, опустив в соленую кипящую воду. Приготовить пюре с маслом, двумя хорошо взбитыми яйцами и порошком мускатного ореха и запечь на противне в духовке. Ломтики белого хлеба поджарить в масле. Груши очистить от кожицы, разрезать пополам, удалить семена и отварить в небольшом количестве воды с сахаром.

Утку разрезать на порционные куски, вынув грудную кость, и уложить на блюдо. Гарнировать картофельной запеканкой и грушами с джемом (в углублениях от семян), уложенными на

гренках. Соус подавать отдельно в соуснике.

Утка сладкая

Утка – 1 к г, 1 стакан подсолнечного масла, 2 стакана риса, любые сухофрукты, чеснок не очищенный.

Утку обжарить в масле с морковью 0,5 часа, и залить рисом, за полчаса до того залитого водой, сухофруктами, чесноком, так, чтобы все было покрыто водой и тушить еще 40 минут, не мешая.

Утка с медом

На 1 утку – 4 ст. ложки меда, соль, перец по вкусу.

Выпотрошенную утку ошпарьте кипятком, обсушите и натрите изнутри солью и перцем. В полстакане горячей воды разведите 1 ст. ложку меда. Этим сиропом смажьте утку и дайте ей высохнуть. Еще раз смажьте сиропом и поставьте на решетке в разогретую духовку. Жарьте 50 минут, время от времени сбрызгивая сиропом. Затем почти готовую утку обмажьте разогретым неразведенным медом и ненадолго оставьте в духовке.

Утка с яблоками

1 утка (1–1,5 кг), 0,7 кг яблок антоновка, 2 ст. ложки топленого масла, соль, перец, веточки петрушки и укропа.

Подготовленную утку посолить, поперчить, нафаршировать очищенными от семян яблоками, нарезанными дольками; отверстие в брюшке зашить ниткой. Утку положить спинкой на сковороду, налить на дно ее полстакана воды, поместить в духовку и жарить до готовности в течение 1–1,5 часа. В процессе жарения утку переворачивают с боку на бок, поливая соком и жиром, полученными при жарений. С готрвой утки срезать нитку на брюшке, ложкой вынуть яблоки, положить их на блюдо. Утку разрубить на порции и выложить на яблоки, украсить веточками зелени.

Таким же способом можно готовить гуся, индейку; фаршировать можно яблоками и абрикосами, рассыпчатым рисом, гречневой кашей или картофелем.

Дичь

Куропатка фаршированная

Куропатки – 3 шт.,

для фарша: телятина – 500 г, лук репчатый – 50 г, масло сливаочное – 50 г, булка пшеничная – 100 г, яйца (желтки) – 2–3 шт., мускатный орех толченый, соль, перец по вкусу.

3 куропатки изжарить в 3 ложках масла до полуготовности. Приготовить фарш (½ кг телятины, 1 нарубленную луковицу поджарить в ложке масла, добавить 1 булку, намоченную в молоке, 2–3 желтка, соли, перца, мускатного ореха, ½ ложки масла, всё это истолочь в ступке). Нафаршировать куропатки фаршем, зашить, тушить в бульоне. Разрезать, облить соусом.

Куропатка с кислой капустой

Куропатки – 3 шт., капуста квашеная – 200 г, шпик свиной соленый – 100 г,

для соуса: сметана – 100 г, сливочное масло – 100 г.

3 куропатки нашпиговать шпиком с квашеной капустой, обжарить в масле, облить соусом из 100 г сметаны и 100 г сливочного масла.

Утка дикая с шампиньонами и каперсами

Утка дикая – 2–3 шт., шпик свиной соленый – 100 г;

для соуса: шампиньоны – 100 г, корнишоны (каперсы) – 50 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, поджарка мучная – 1 ст. ложка.

2-3 утки очистить, посолить, нашпиговать 100 г шпика, изжарить на вертеле, поливая маслом. Разрезать на 4 части, сложить на блюдо. Облить соусом: нарезать 1 блюдечко шампиньонов, всыпать ½ баночки корнишонов или каперсов, влить 2 ложки масла, 1 ложку мучной поджарки, размешать, вскипятить. Посыпать петрушкой и сухарями.

Жареные рябчики

Рябчики – 3–4 шт., шпик соленый – 100 г,

для соуса: шампиньоны – 100 г, каперсы – 50 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка.

Взять 3–4 рябчика, нашпиговать 100 г шпика, изжарить. Далее, как в рецепте «Утка дикая с шампиньонами и каперсами» (см. рецепт).

Мелкая дичь

Для соуса: шампиньоны – 100 г, каперсы – 50 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки, укропа – по 20 г, вино красное сухое – 100 мл, орех мускатный – 10 г, мука – 1 ст. ложка.

Бекасы, вальдшнепы, гартшнепы, дрозды, дрофы, дупельшнепы, дупеля, жаворонки, кроншнепы, кулики, перепёлки, подорожники, сиквы, скворцы, турухтаны, зуйки, овсянки жарятся в масле, обливаются соусом. Далее, как в рецепте «Утка дикая с шампиньонами и каперсами» (см. рецепт). Дичи берётся от 6 до 12 штук в зависимости от размера. В соус добавлять лук, петрушку, ½ стакана красного вина, мускатный орех, шампиньоны.

Блюда из овощей и зеленых растений

Белая фасоль для винегрета, к салату, к разварной, жареной говядине и баранине

Фасоль – 1,5 стакана, лук репчатый – 1 шт., петрушка, сельдерей, порей – по 20 г, тмин, гвоздика – по 5 г, морковь – 1шт. оливковое масло – 1 ст. ложка, сок лимона – 1 ст. ложка, зелень петрушки, укропа, соль, перец по вкусу.

Сварить 1,5 стакана фасоли (перед этим выдержать 10–12 часов в холодной воде, к жесткой воде прибавлять щепотку (1–2 г) соды или поташа).

Варить на среднем огне, без соли, затем доваривать на медленном огне с солью. В бульон положить 1 луковицу и 1 пучок зелени (петрушка, сельдерей, порей), тмина с 2 гвоздиками и 2 морковками. Фасоль откинуть на решето, положить оливкового масла, соли, перца, зелёной петрушки, укропа, лимонного сока, размешать и подавать на стол.

Пюре из белой фасоли к котлетам

Фасоль – 400 г, лук репчатый – 1 шт., петрушка, сельдерей, порей – по 10 г, тмин, гвоздика – по 5 г, морковь – 1шт., оливковое масло – 1 ст. ложка, сок лимона – 1 ст. ложка, зелень петрушки, укропа, соль, перец по вкусу.

400 г фасоли замочить на 8-10 часов, затем готовить, согласно предыдущему рецепту.

Затем протерет ь сквозь сито, посолить, добавить масло, размешать и гарнировать котлеты.

Зелёная фасоль тушеная

Фасоль зеленая стручковая – 500 г, масло сливочное – 1 ст. ложка, петрушка, майоран – по 10 г, соль, перец, мускатный орех тертый по вкусу.

Сварить стручки, слить воду, фасоль переложить в кастрюлю, добавить масла, сахара, перца, соли, майорана, петрушки, мускатного ореха по вкусу. Потушить в духовке. Подавать с солониной, ветчиной, языком, мозгами, копчениями, разварной говядиной.

Фасоль слабо подвергается действию радионуклеидов, здоровый, чистый продукт.

Зелёный сушеный горошек с грибными котлетами

Горох – 400 г;

для котлет: грибы сушеные – 50 г, рис – 1 стакан, мускатный орех – 0,5 г, петрушка – 20 г, яйца – 1 шт., сухари панировочные – 100 г;

для поджарки: мука – 1 ч. ложка, масло сливочное – 1 ч. ложка, бульон грибной – 1 стакан.

Вымочить зеленый горошек (или горох) 4–5 часов, сварить. Откинуть на сито 50 г сушеных грибов, сварить в воде, измельчить. Затем 1 стакан риса разварить с солью, мускатным орехом, петрушкой, смешать с грибами, сделать котлеты, обвалять их в яйцах и сухарях, поджарить на сливочном масле. Сделать мучную поджарку (1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка масла), развести её стаканом грибного бульона, смешанного с гороховым бульоном, прокипятить всё, облить горошек, гарнировать его грибными котлетами.

Пюре из чечевицы

Чечевица – 300 г, лук репчатый – 2 шт., морковь – 2 шт., лук-порей – 2 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка.

Отварить чечевицу. В чечевичный бульон положить сырой ветчины, 2 луковицы, морковь – 2 корня, 2 порея, вскипятить, поставить в печь, духовку на 2 часа. Чечевицу протереть через сито, а за 15 мин. до отпуска смешать со сливочным маслом, развести бульоном, посолить. Подавать с греночками, с жарким.

Ассорти из печеных овощей

Баклажаны – 450 г; соль, оливковое масло – 0,5 стакана; чеснок толченый – 3 зубчика; помидоры – 450 г, томат-паста – 1 ст. ложка; мелко нарезанные луковицы – 2 шт., 25 г хлебных крошек, перец свежемолотый, соль, пряности.

Тонко нарезанные кружочками баклажаны посыпать солью и оставить в воде на 30 мин. Смыть соль под холодной проточной водой и подсушить на бумажном полотенце. Одновременно в глубокой сковороде нагреть 1 ст. ложку масла, положить чеснок и жарить на медленном огне, не подрумянивая. Добавить нарезанные крепкие помидоры, очищенные от кожицы и семян; томатное пюре, соль и по 1 зеленому и красному сладкому перцу, нарезанному кружочками; 450 г картофеля, сваренного и нарезанного кружочками. Накрыть крышкой и тушить на медленном огне в течение 15 минут. Нагреть духовку до 200 градусов.

На сковороду положить 4 ст. ложки масла, лук и сладкий перец, готовить на медленном огне в течение 15 мин. Используя ложку-шумовку, вынуть овощи из сковороды, отложить в сторону. Добавить оставшееся масло в сковороду. Положить ломтики баклажанов (по частям) и жарить до образования золотистой корочки. Подсушить на абсорбирующей бумаге. Сложить все овощи на противень слоями, посолить и поперчить каждый слой. Полить сверху томатным соусом и посыпать свежими хлебными крошками.

Запекать в течение 20 минут до появления золотистого цвета.

Баклажаны под соусом бешамель

Баклажаны – 1 кг, соль – 20 г, сметана – 1 ст. ложка, сыр тертый – 1 ст. ложка, соус бешамель – 3 ст. ложки.

Нарезать вдоль плоды, обварить кипятком, положить под пресс на 2–3 часа, пока не вытечет ядовитый отвар – соланиновая кислота.

Очистить от верхней кожицы, разрезать пополам, вынуть семена. Прокипятить 1 раз. Переложить в горшок, облить соусом бешамелем (см. раздел «Соусы») и сметаной, посыпать тёртым сыром типа Пармезан, поставить в горячую печь, подрумянить.

Рагу из баклажанов

Баклажаны – 1 кг, морковь – 100 г, пастернак – 100 г, помидоры – 150 г, масло растительное – 3 ст. ложки, соус томатный – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Разрезать плоды на половинки, поджарить каждую в растительном масле. Морковь, пастернак, помидоры измельчить и поджарить на масле, посолить, посыпать перцем, перемешать в соус.

Смазать этим соусом половинки баклажанов. Сложить половинки вместе, переложить их в сотейник, облить томатным соусом, запечь.

Баклажаны маринованные

Баклажаны – 1 кг, морковь – 100 г, пастернак – 100 г, помидоры – 150 г,

перец зеленый – 1–2 шт., чеснок – 4–5 долек, масло растительное – 3 ст. ложки, соус томатный – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Приготовить баклажаны точно так же, как и «Баклажаны под соусом бешамель» (см. рецепт). Нафаршировать их измельчённым чесноком, морковью, зелёным перцем, перевязать ветками сельдерея, чтобы не выпала начинка, или нитками, сложить в банку, залить уксусом, вскипячённым со специями.

Баклажаны панированные с начинкой

Для 5 порций: 1,2–1,3 кг баклажанов, 1 стакан растительного масла, 3 головки репчатого лука, 200 г брынзы, 5–6 яиц, 3 столовые ложки молотых сухарей, черный перец, петрушка, соль.

Выбрать 5 одинаковых по величине баклажанов. Очистить таким образом, чтобы сохранить стебель, посолить и выдержать около получаса. Отжать от горького сока и обжарить до мягкости в половине растительного масла. Вынуть и в том же масле спассеровать мелко нарубленный лук до мягкости. Добавить измельченную брынзу, 2 взбитых яйца, соль, молотый черный перец и рубленную зелень петрушки. Баклажаны разрезать вдоль пополам, удалить мякоть и нафаршировать полученной массой. Запанировать в оставшихся взбитых яйцах и молотых сухарях и обжарить до золотистого цвета. Подать с картофельным пюре, вареным рисом и тушеной морковью.

Запеканка из баклажанов и помидоров

5 баклажанов, 1 кг помидоров, ½ стакана растительного масла, 1 головка чеснока, 1 пучок петрушки, 3 столовые ложки молотых сухарей, соль.

Баклажаны очистить и нарезать ломтиками. Посолить и выдержать для сцеживания горького сока. Зелень петрушки и чеснок измельчить и смешать. Помидоры нарезать кружками.

На дно глубокой посуды, смазанной 2 столовыми ложками растительного масла, плотно уложить нарезанные помидоры и посыпать смесью из петрушки и чеснока. Сверху положить ломтики баклажанов. Продолжать укладывать овощи слоями, причем сверху выложить пласт помидоров, посыпанных молотыми сухарями. Сбрызнуть оставшимся растительным маслом и запекать в духовом шкафу при умеренной температуре в продолжение полутора часов. Подавать к столу с гарниром из жареного картофеля, с кислым молоком и сезонным салатом.

Запеканка из баклажанов и риса

5 баклажанов, ½ кг помидоров, 1 стакан риса, 2–3 столовые ложки муки, 3 яйца, лук репчатый – 2 головки, ½ стакана растительного масла, 30 г сливочного масла, 2 стакана молока, 3 столовые ложки тертого сыра, петрушка, черный перец, соль.

Очищенные от кожуры и нарезанные продольными ломтиками баклажаны обжарить во фритюре до золотистого цвета (без соли). Измельченный лук спассеровать до мягкости с 2–3 столовыми ложками растительного масла. Добавить рис и довести до прозрачности. Помидоры нарезать ломтиками и половину выложить в смазанную жиром посуду. Сверху поместить половину обжаренных баклажанов, а на них равномерным слоем рис. Покрыть пластами баклажанов и помидоров. Яйца взбить с половиной молока и щепоткой соли и разбавить 1 стаканом воды. Залить этой смесью запеканку и поставить в духовой шкаф при умеренной температуре на 1 час. Подготовить светлую заправку из масла, муки, молотого черного перца и соли и разбавить оставшимся молоком. Влить в запеканку и выдержать до образования румяной корочки. Вынуть из духового шкафа и посыпать тертым сыром. Подать с салатом из помидоров или с томатным соусом.

Баклажаны, фаршированные овощами

5 одинаковых по величине баклажанов, 3 картофелины, 1 ломоть сельдерея, 1–2 морковки, 3 головки репчатого лука, 4 помидора, 3 зубчика чеснока, 2/3 стакана растительного масла, 1 столовая ложка томата-пюре, 2 стакана молока, 3 яйца, соль, петрушка.

С баклажанов срезать темную кожицу и концы. Удалить сердцевину, посолить изнутри и снаружи и сцедить горький сок. Мелко нарубленный лук, измельченные морковь, сельдерей и помидоры спассеровать с 1/3 количества растительного масла в течение 10–15 минут, добавив сердцевину баклажанов. Картофель натереть на терке и прибавить к массе. Влить горячую воду (чтобы покрыла), посолить и тушить до мягкости всех компонентов. Посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и снять с огня. Баклажаны слегка обжарить в сильно разогретом растительном масле, остудить и нафаршировать овощной массой. Поместить вертикально в глубокую посуду, полить оставшимся растительным маслом и разбавленным небольшим количеством горячей воды томатом-пюре, поставить в духовой шкаф и запекать до мягкости. Заправить взбитыми с молоком и щепоткой соли яйцами и довести до румяного цвета. Подать на стол в горячем виде с гарниром из вареного риса или в холодном – с сезонным салатом.

Баклажаны жареные пикантные

300 г баклажанов, грецкие орехи, растительное масло, мука, 1 яйцо, долька лимона, зелень.

Подготовленные баклажаны опустить в кипящую воду на 3 мин, после чего сразу снять с них кожуру. Нарезать очищенные баклажаны под углом овальными кольцами толщиной 1 см, панировать в муке, смочить во взбитом яйце, обвалять в мелкорубленых орехах. Пожарить с обеих сторон на растительном масле под крышкой.

Подать с долькой лимона и зеленью.

Баклажаны с луком, тушенные в сметане

1 кг баклажанов, 3–4 луковицы, 2–3 зубчика чеснока, 2 ст. ложки муки, 1 стакан сметаны, растительное или топленое масло для обжаривания, соль, молотый перец, зелень.

Подобрать баклажаны одинаковой величины, нарезать кружочками толщиной 1,5 см, посолить, поперчить, подержать под грузом и дать стечь соку (можно обсушить на салфетке). Обвалять баклажаны в муке и обжарить в прокаленном масле с обеих сторон на умеренном огне. Нарезанный кольцами лук также обжарить на масле до золотистого цвета, добавить в него толченый чеснок. На дно толстостенной кастрюли положить слой обжаренных баклажанов, на них – слой обжаренного лука,

продолжить чередование слоев баклажанов и лука, закончив слоем баклажанов. Затем 1 ст. ложку муки (без верха) размешать сначала в небольшом количестве сметаны так, чтобы не было комочков, потом соединить с остальной сметаной, посолить и этой смесью покрыть баклажаны с луком. Плотно закрыть кастрюлю крышкой, нагреть смесь до закипания и затем тушить на слабом огне 25–30 мин до готовности. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

Картофель запеченный в духовке с рисом

400 г картофеля, 100 г творога, 40 г сыра, 40 г риса, 2 помидора, 2 луковицы, 40 г сливочного масла, подсолнечное масло, зелень петрушки, чабрец, красный перец, соль.

Картофель очистить и нарезать кубиками. Лук мелко нарезать. Пассеровать их вместе с горячим подсолнечным маслом. Помидоры очистить от кожицы, нарезать и вместе с перебранным рисом положить в картофель с луком. Посыпать чабрецом, посолить, поперчить, перемешать, влить немного воды и дать закипеть. Натертый на терке сыр смешать с творогом, растопленным сливочным маслом и нарезанной петрушкой. Выложить эту массу на картофель и запечь все в духовке при умеренной температуре.

Это блюдо можно приготовить и в керамической посуде.

Сладкий перец, запеченный с брынзой и картофелем

200 г сладкого перца, 300 г картофеля, 80 г брынзы, 4 яйца, 80 г сливочного масла, мята, соль.

Картофель очистить и нарезать кружками не толще 0,5 см и обжарьте в масле. Перец очистите, пропустите через мясорубку и обжарьте в масле, после чего добавьте яйца, посолите и перемешайте. Полученную смесь переложите в картофель. Брынзу нарежьте тонкими ломтиками и уложите сверху. Посыпьте все мятой, залейте оставшимся растопленным маслом и запеките в духовке при умеренной температуре.

Перец можно испечь, очистите его от кожицы и семян, нарежьте и спассеруйте. Брынзу можно натереть на терке.

Сладкий перец фаршированный орехами

5 крупных стручков красного перца или «камба», 1 зеленый салат или салат-латук, 1 свежий огурец, 2 помидора, 1–2 стручка

острого перца, 1 средней величины морковь, 1 стакан отцеженного кислого молока, 2 ст. ложки толченых орехов, 2–3 сваренных вкрутую яйца, ¼ стакана растительного масла, несколько маринованных грибов, небольшой кусочек брынзы, несколько маслин без косточек, петрушка, укроп, чеснок, лимон, соль

Плодоножки и семена перца удалить. Каждый стручок перца намазать изнутри маринадом из лимонного сока или уксуса, растительного масла и толченого со щепоткой соли чеснока. Оставить на 10 минут. Морковь и помидоры натереть на терке, огурцы нарезать кубиками, салат и маринованные грибы – соломкой, острый перец измельчить. Приготовленные овощи смешать, полить маринадом и начинить ими перец. Приготовить заливку из кислого молока, растительного масла, растертых желтков яиц, орехов, укропа и соли по вкусу. В середину блюда поместить мятый перец, в который налить заливку (служит в качестве соусника). Около этого перца уложить фаршированные стручки перца. Между ними поверх нарубленных и подсоленных белков положить по 1–2 маслины и посыпать петрушкой и брынзой.

Перец подается из общего блюда.

Пудинг из фаршированной капусты

Капуста белокочанная – 2 кочана;

для фарша: ветчина – 200 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 2 шт., гвоздика – 4 шт., мускатный орех тертый – 10 г.

1-2 кочана капусты разрезать пополам, опустить на 15 мин. в солёный кипяток. Откинуть капусту на решето. Вырезать сердцевину.

Приготовить фарш из ветчины, 1 моркови, 2 луковиц, 4 гвоздик, соли, перца, затем сложить капусту в кастрюлю, залить бульоном, переложить фаршем и посыпать тёртым мускатным орехом, наложить сверху донышко с лёгким прессом и поставить кастрюлю на водяную баню.

Можно также приготовить фарш из 1,2 кг курицы и 600 г телятины.

Истолочь мясо с булкой, солью, луком, перцем, мускатным орехом, ложкой масла (сливок), протереть сквозь сито, размешать до густоты хорошей сметаны. Фарш кладут между листками и перевязывают ниткой.

Капуста тушеная с говядиной

Капуста – 1 кочан;

для фарша: говядина – 300 г, жир почечный – 300 г, булка белая – 300 г, орех мускатный тертый – 10 г, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка.

Готовить капусту точно так же, как и в предыдущем рецепте, только вместо курицы взять 300 г говядины и столько же почечного жира, которые истолочь в ступке со специями. Потом фарш разложить между листами капусты и перевязать ниткой.

Капуста фаршированная рубленой телятиной и раками

Капуста белокочанная – 3–4 кочана., масло сливочное – ½ ст. ложки;

для фарша: телятина жареная – 400 г, мясо раков – 300 г, говяжий жир – 1 ст. ложка, булка белая – 150 г, сметана – 3/4 стакана, яйца – 2 шт, мускатный орех тертый – 0,5 г, соль, перец.

Разрезать пополам 3–4 небольших кочана капусты и отварить их. Вырежьте сердцевину, а листья переложите фаршем.

На фарш измельчите 400 г жаркого из телятины, отварные 20 раковых шеек и ножек, добавить 1 ложку говяжьего жира, ½ белой булки, 3/4 стакана сметаны, 1 желток, 1 яйцо полностью, 1 ложку ракового (креветочного) масла, мускатный орех, соль. Всё это перемешать и начинить половинки капусты.

Сложить половинки вместе, обвязать накрест ниткой и уложить в чугунок с маслом (намазать ½ ложки масла). Чугунок поставить на уголья и обложить угольями или тушить в печи, в духовке.

Голубцы

1,5 кг белокочанной капусты (один кочан), 2 черствые булочки (100 г), 350 г мясного фарша (свиное мясо и говяжье), 2 луковицы (100 г), 1 долька чеснока, 50 г зелени петрушки, соль, перец, тимьян, розмарин, тмин, 2 морковки (100 г), 1 ложка томата-пюре или острого томатного соуса (10 г), 1/8 литра бульона (например, из бульонного кубика).

В кипящую соленую воду положить кочан очищенной капусты и варить – 15 минут. Отцедить, охладить.

Булки намочить в холодной воде, отжать и размять. На жире, срезанном со свинины, или на воде потушить лук и чеснок, предварительно измельчив их, а затем все это подрумянить с фаршем (но не слишком сильно). К поджаренной массе прибавить булки, приправы, измельченную зелень петрушки. Все вместе

смешать.

Кочан разобрать на отдельные листья. На один большой лист прибавить 1–2 маленьких, поделив кочан так, чтобы листиков хватило на 12 голубцов. Листья посыпать тмином и разложить на них фарш равными порциями. Затем листья свернуть конвертиками, чтобы начинка не вылезла по бокам. Все это переложить в кастрюлю, голубец около голубца, довольно плотно.

Между голубцами положить нарезанную кружочками морковь. Залить все бульоном, прибавить томат-пюре, прикрыть крышкой и тушить на маленьком огне. Голубцы можно тушить также в духовке или чудо-печи, прикрывая кастрюлю пергаментом или металлической фольгой. В духовке голубцы следует печь в течение 1 часа при температуре 180 градусов. В случае необходимости к соусу можно прибавить воды. Голубцы можно есть с хлебом, картофелем или просто так безо всего.

Другим видом голубцов являются голубцы, фаршированные мясом с рисом, перловой кашей и т. д., которые используются вместо булок.

Квашеная капуста с грибами и сметаной

Капуста квашеная – 4 стакана, грибы сушеные – 5–6 шт., сметана – 1 стакан, мука – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка.

Сварить 5–6 сушеных грибов, этим грибным бульоном залить 4 стакана кислой, обваренной кипятком и отжатой капусты. Затем положить измельчённые грибы, посолить, варить, влить 1 стакан сметаны и поджарку из муки на масле, прокипятить.

Солянка из кислой капусты с мясом

Капуста квашеная – 1,2 кг, лук репчатый – 200 г, грибы – 6 шт.;

для поджарки: мука – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка;

для заправки: мясо – 600 г, соль, перец, лавровый лист по вкусу.

1,2 кг кислой капусты перемыть в 3-х холодных водах, отжать, поджарить большую луковицу с 2–3 ложками масла, добавить капусту и поджаривать, подливая грибной бульон (из 6 грибов).

Когда через 1,5 часа варки капуста размягчится, положить 400 г жареной ветчины (или 400 г жареной свинины), 100 г

колбасы, 100 г дичи или другого холодного мяса, оставшегося от обеда (чтобы было всего 600 г мяса). Добавить в смесь перца, соли, лаврового листа, тушить 30 минут.

Как обычно сделать 1 ложку мучной поджарки, смешать её с капустой и мясом и тушить ещё 10 мин. Затем переложить в сотейник, поставить в духовку, в печь на 30 мин., пока солянка не подрумянится.

Гарнир из тушеной квашеной капусты со сметаной, тушеными грибами и картофелем с брынзой и майонезом

250 г квашеной капусты, 200 г консервированных грибов, 400 г картофеля, 2 луковицы, зелень петрушки, укроп, 80 г брынзы, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сметаны, 40 г сливочного масла, 2 ст. ложки подсолнечного масла, сок лимона, соль.

Квашеную капусту мелко нарезать, хорошо промыть в проточной воде и спассеровать в подсолнечном масле до тех пор, пока не станет совсем мягкой. Прибавитьсметану и хорошо перемешать.

Грибы вынуть из маринада, нарезать тонкими полосками, смешать с половиной мелко нарезанного лука и пассеровать в сливочном масле. Заправить соком лимона и мелко нарезанным укропом.

Картофель сварить в «мундире» в подсоленной воде, очистить и мелко нарезать. Прибавить к нему натертую на терке брынзу и оставленную часть лука, майонез посыпать мелко нарезанной петрушкой и все хорошо перемешать.

Помидоры фаршированные

Помидоры – 12–18 шт.;

для фарша: говядина – 200 г, жир почечный – 200 г, лук репчатый – 1 шт., рис – 50 г, мука – 100 г, масло сливочное – 100 г, сметана – 2 ст. ложки, сухари толченые – 50 г.

Приготовляют 12–18 шт. зрелых, крупных помидоров с толстыми стенками (типа сортов Факел, Волгоградский и др). Срезать верхушки величиной в 50-рублевую монету, ложечкой выбрать семенные камеры и нафаршировать фаршем.

Для фарша измельчают на мясорубке по 200 г говядины и почечного жира, 1 луковицу, добавляют перец, соль, отварной рис.

Помидоры с фаршем прикрывают срезанными крышечками, обвязывают накрест ниткой.

Затем плоды надо обвалять в муке, облить их маслом, тушить 30 мин. в сотейнике. Потом облить сметаной, всыпать 1–2 ложки сухарей, ещё раз прокипятить. Подавать на стол к мясным блюдам.

Лук фаршированный с мясом и яйцом

Лук репчатый – 1 кг, сливки – 3/4 стакана, мякоть курицы – 200 г, яйца – 2 шт., сливки – ½ стакана, масло сливочное растопленное – 2 ст. ложки, сухари толченые – 50 г, шпик свиной соленый – 50 г, соль, перец, мускатный орех по вкусу.

Варят 2–3 мин. в солёной воде крупные луковицы, затем осторожно вырезать ножом сердцевину лука. Внутренность измельчить, разварить, протереть с 3/4 стакана сливок. Истолочь 200 г филея курицы (или баранины, телятины) в ступке, прибавить 2 круто сваренных яйца, ½ чашки сливок, соли, перца, растопленного сливочного масла, мускатного ореха, сухарей, перемешать с луковым пюре и нафаршировать луковицы. Переложить ряды луковиц в кастрюле пластинками шпика, перевязать ниточками, долить бульоном, дать увариться. К луку подаётся соус из каперсов.

Морковь с горохом

Морковь – 600 г, горох молотый – 200 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, ветчина – 100 г, лук зеленый – 100 г, укроп, петрушка, сахар-песок – 1 ч. ложка.

600 г моркови нарезать кусочками, сварить. Взять молотого гороха, положить в отдельную кастрюльку, положить ложку масла, 100 г ветчины, пучок зелёного лука, петрушки и укропа, залить водой. Варить около 1 часа до мягкости. Прибавить 1 ложку мучной поджарки, вынуть пучки зелени, вскипятить, добавить немного сахара-песка. Выложить морковь и горох с ветчиной в глубокое блюдо, обложить гренками.

Морковь молодая, тушеная в вине

Морковь – 600 г, бульон мясной – 200 г, масло сливочное – 1 ст. ложка, малага – 150 г, петрушка, сахар-песок – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

600 г молодой моркови вскипятить, переложить в кастрюлю, залить мясным бульоном, добавить по вкусу соли, сахара, ложку сливочного масла, уварить. За пять минут до отпуска всыпать

зелень петрушки, влить 2 рюмки малаги (рома), вскипятить.

Подавать к котлетам из говядины, курицы, разварной и жареной говядине, к жареной печёнке, жареным сосискам.

Морковь под винным соусом

Морковь – 800 г, бульон мясной – 200 г, масло сливочное – 1 ст. ложка, мука – 1 ст. ложка, малага – 150 г, петрушка, сахар-песок – 1 ч. ложка, булка белая – 1 шт., соль по вкусу.

Сварить морковь в бульоне с солью, сахаром и 1 ложкой мучной поджарки до полуготовности, добавить 1–2 ложки сливочного масла, тушить до готовности.

Подавая, облить маслом с поджаренной в нём булкой – польским соусом. Подаётся к говядине, цыплятам, печёнке, телячьим котлетам.

Овощные голубцы

Капусты 1 кг, 3–4 моркови, 2–3 луковицы, петрушки и сельдерей, 2 помидора или 2 ст. ложки томатной пасты, стакан сметаны, немного масла.

Кочан очистить, вырезать кочерыжку, опустить в подсоленный кипяток и варить 10–20 минут. Выложить на сито, дать стечь воде, разобрать на листья, разложить их на столе, стебли срезать ножом. На каждый лист положить овощной фарш, завернуть, придав листу продолговатую форму, обжарить в масле, сложить в неглубокую кастрюлю, добавить сметану и томат-пасту, накрыть крышкой и поставить в духовку на 30–40 минут.

Фарш готовят так: овощи нарезать соломкой, обжарить на масле до готовности, добавить резаную зелень, томат-пасту, соль, перец.

Оладьи с тыквой, кабачками или морковные

На 500 г муки: овощей – 500 г, яиц – 1 шт., сахару – 1 ст. ложка, уксуса столового – 1 ст. ложка, соды – на кончике ножа, масла – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Очистить овощи, нарезать их дольками и сварить в небольшом количестве воды. Вареные овощи пропустить через мясорубку или протереть. Добавить в пюре, не давая ему остыть, яйца, соль, уксус или простоквашу, всыпать муку, смешать с содой, все хорошо вымесить и печь оладьи на горячей сковороде.

Овощной пирог

250 г моркови, 100 г свежих грибов, 250 г молодого лука, 3 столовые ложки сливочного масла, 250 г зеленой фасоли (стручков, мелко нарезанных), 1,5 стакана муки, 100 г смеси жиров, 100 г тертого сыра, 1 яичный желток, 1 взбитое яйцо, веточка петрушки.

Подготовить морковь и сварить ее в кипящей подсоленной воде, в течение 20 минут. Слить отвар, сохранив 1 стакан. Вымыть и нарезать грибы. Очистить лук и поджарить его с грибами в сливочном масле до размягчения. Добавить морковь и нарезанные стручки фасоли, тщательно перемешать. Добавить 1 столовую ложку муки, тщательно перемешать и оставить на огне на 2–3 минуты. Постепенно добавить жидкость от вареной моркови. Довести до кипения, помешивая, пока смесь не загустеет. Выложить смесь в блюдо для пирогов, смазанное маслом. *Приготовление теста:* Смешать остаток муки с жиром и перемешать до тех пор, пока смесь не станет похожа на хлебные крошки. Добавить сыр и тщательно перемешать. Добавить яичный желток и столько воды, чтобы получилось плотное тесто. Раскатать тесто и прикрыть начинку слепив края. Обрезки теста раскатать в полоски и выложить их сверху на пирог в форме решетки. Смазать яйцом и выпекать пирог в духовке 30 мин. Украсить петрушкой.

Овощные тефтели

800 г моркови, 200 г капусты, 200 г картофеля, 50 г сухих грибов, 250 г муки, 1 булка, 200 г масла топленого, 3 яйца, 1 литр молока, соль и перец по вкусу, 2 столовые ложки панировочных сухарей.

Морковь, капусту, картофель и отваренные сухие грибы мелко порезать, сложить в кастрюльку, добавить 1 ст. ложку масла, посолить, подлить ½ стакана воды, закрыть крышкой и тушить до мягкости. Булку очистить от корки, порезать мелкими кубиками, сбрызнуть маслом и подрумянить на сковороде. Яйца отбить в миску, посолить, смешать сбивалкой, добавить муку, не переставая мешать. В полученное тесто добавить овощи и булку, поперчить. Из полученной массы сформовать шарики. Сварить их в подсоленном молоке, сложить в миску, посыпать сухарями, обжаренными в масле, и полить маслом.

Пастернак к разварной говядине

Пастернак – 600 г, сок лимонный – 20 г, соль – 5 г, бульон – 1,5 стакана, мука – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка.

600 г пастернака выдержать в течение 1 часа в холодной воде с лимонным соком, нарезать, залить бульоном, положить соли, 1 ложку муки и 1 ложку масла, варить 1 час.

Пастернак со сметаной

Пастернак – 800-1200 г, масло сливочное – 50 г, мука – 1 ст. ложка, сметана – 2 стакана.

Нарезать кружочками 800-1200 г пастернака, заправить 50 г масла и 1 ложкой муки, развести 2 стаканами сметаны, подрумянить в печи или духовке.

Овощное рагу по-преображенски

Цветная капуста – 200 г, фасоль зеленая —200 г, спаржа – 100 г, репа – 100 г, топинамбур – 200 г, артишоки – 200 г, картофель – 200 г, орех мускатный – 5 г, масло сливочное – 50 г, сухари панировочные – 50 г;

для поджарки: мука – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка.

Взять в равных долях 1200 г овощей: цветную капусту, стручки фасоли, земляную грушу, артишоки, спаржу, очищенный молодой картофель, репу и отварить до мягкости.

Добавить мускатный орех, облить сливочным маслом с поджаренными сухарями, подрумянить в печи. Залить масседуан соусом (1 ложку мучной поджарки развести в 2 стаканах сливок, посолить, проварить).

Овощное рагу с топинамбуром

Капуста – 800 г, картофель, свекла, репа, морковь – по 3–4 шт., лук репчатый – 2 шт., горох – ½ стакана, фасоль – ½ стакана, цветная капуста – 300 г, топинамбур – 200 г, масло сливочное – 100 г, соль по вкусу.

Приготовить и измельчить кочан капусты, 3–4 шт. картофеля, брюквы, репы, моркови, 2 головки лука, вылущенный горох, молодые бобы, цветную капусту, земляную грушу, перемешать положить в горшок, завязать полотном, замазать тестом и поставить в печь, тушить до мягкости. Отдельно к нему подаётся растопленное сливочное масло.

Солят это блюдо также на столе.

Горячий винегрет

На винегрет: горох – 200 г, морковь – 3/4 шт., топинамбуры – 3–4 шт., спаржа – 100 г, сморчки – 6-12 шт., цветная капуста – 200 г;

на соус: мука – 1 ст. ложка, бульон мясной – 1 стакан, масло сливочное – 2 ст. ложки;

для ракового масла: масло сливочное – 200 г, скорлупа раковая толченая – 100 г, бульон мясной – 2 ст. ложки;

для фарша: яйца вареные – 3–4 шт., булка белая тертая – 1 шт., масло сливочное растертое – 200 г, сахар-песок – 1 ч. ложка, мускатный орех тертый – 5 г.

Сварить в солёной воде молодую морковь, зелёный горошек, земляные груши, спаржу, зелёные бобы, сморчки и цветную капусту, откинуть на дуршлаг.

Сделать соус: 1 ложку мучной поджарки развести бульоном, всыпать зелёную петрушку. Все овощи положить в кастрюльку, залить этим соусом, вскипятить.

Распустить в другой кастрюльке 200 г сливочного масла, всыпать в неё истолчённую скорлупу от ножек и шеек 24 раков, поджарить, подлить 2 ложки бульона, вскипятить, процедить.

Затем приготовить фарш из 3–4 круто свареных яиц, 1 тёртой булки, 200 г добела растёртого сливочного масла, соли, 1 чайной ложки сахара, мускатного ореха, наполнить им 24 раковых спинки, смазать сверху маслом, подрумянить в печи. Из оставшегося фарша приготовить фрикадельки, вскипятить их 1 раз в бульоне.

Уложить винегрет на круглое блюдо: сначала варёные коренья, овощи, на середину целую головку цветной капусты, вокруг по кругу раковые спинки, перекладывая их фрикадельками. Головку цветной капусты также обложить раковыми шейками и ножками, облить всё маслом (лучше раковым). Гарнировать котлетами, копчёным языком, говядиной.

Репа, фаршированная манной кашей

На 10 штук репы средней величины – ¼ стакана, манной крупы, 1 стакан молока, 1 столовую ложку сахара, 25 г сыра, 3 столовые ложки масла.

Репу очистить от кожуры, промыть, залить горячей водой и сварить до полумягкости. Из приготовленной репы вынуть середину и сварить, после чего протереть сквозь сито, смешать с предварительно сваренной на молоке манной кашей, добавить сахар и масло. Подготовленным фаршем наполнить репу,

уложить ее на смазанную жиром сковороду, посыпать натертым сыром, смазать маслом и запекать в духовом шкафу 20–25 минут.

Репа фаршированная

10 штук репы, средней величины, ¼ стакана манной крупы, 1 стакан молока, 1 столовая ложка сахара, 25 г сыра, 3 столовые ложки масла.

Репу очистить, промыть, залить горячей водой и сварить до полумягкости. Вынуть из нее середину и сварить, после чего протереть сквозь сито, смешать с предварительно сваренной на молоке манной кашей, добавить сахар и масло. Подготовленным фаршем наполнить репу, уложить ее на подмазанную жиром сковороду, посыпать натертым сыром, смазать маслом и запекать в духовом шкафу 20–25 минут.

Репа фаршированная отварная

150 г репы, 40 г мякоти мяса, 10 г сухарей, 10 г сливок или молока, ½ яйца, 50 г сметаны.

Репу вымыть, срезать корешок и головку, очистить и варить до полуготовности. Затем осторожно срезать верхушку, вынуть ножом сердцевину, оставляя тонкие стенки. Образовавшуюся полость заполнить фаршем, накрыть верхушкой репы, обвязать ниткой, уложить в котел, подлить бульон и варить до готовности. Перед подачей нитки снять, репу выложить на блюдо и полить соусом на отваре репы или сметаной.

Для получения фарша мясо пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, сливки или молоко, яйцо, молотые сухари и все перемешать.

Пюре из репы

250 г репы, 15 г масла, 75 г сливок или молока, 20 г сухарей, ½ яйца, 10 г сметаны.

Репу очищают, отваривают, дают стечь воде, толкут, добавляют масло, молоко или сливки, сухари, яйцо и все перемешивают. Готовое пюре укладывают на порционные сковороды или блюда, наносят сверху рисунок, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу.

Репа, фаршированная рисом и яблоками

150 г репы, 20 г риса, 60 г яблок, 10 г сахара, ½ яйца, 5 г муки, 60 г молока, 10 г сливочного масла.

Репу очистить и отварить, вынуть сердцевину, придав репе форму чашечки, и нафаршировать вареным рисом, смешанным с нашинкованными яблоками, сахаром, маслом и яйцом. Одновременно приготовить молочный соус, залить репу и запечь. При подаче к столу полить репу маслом.

Репа с мясным фаршем

6–8 штук репы, 400 г мякоти говядины, 100 г маргарина, 1 яйцо, ½ луковицы, 2 ломтика белого хлеба, 1 столовая ложка муки, перец, соль, мускатный орех по вкусу.

Приготовить фарш: мясо прокрутить дважды через мясорубку, добавить в него масло, яйцо, размоченный хлеб, обжаренный мелко нарубленный лук и все хорошо перемешать. Фарш должен получится пышный. Репу вымыть, отварить до полуготовности, срезать верхушку, осторожно острым ножом или ложкой вынуть середину и нафаршировать. Нафаршированные репки закрыть крышечками, обмотать ниткой, сложить в кастрюлю и, добавив немного воды, тушить до готовности под крышкой. Из мякоти репы и муки приготовить соус, которым полить блюдо перед подачей.

Репа в молочном соусе

200 г репы, 1 столовая ложка масла, 1 чайная ложка муки, 5 стоповых ложек молока, 3 г зелени, соль, сахар.

Корнеплоды очистить от кожуры, нарезать мелкими кубиками, ошпарить кипятком, отварить без соли и откинуть на дуршлаг Растереть с мукой масло, прогреть его, охладить, развести кипяченым молоком, добавить соль и сахарный песок и довести до кипения. Полученным соусом залить репу, заправить ее сахаром, посолить, перемешать и подогреть. Перед подачей на стоп полить маслом и посыпать рубленой зеленью укропа или петрушки.

Репа печеная в сметане

150 г репы, 2 столовые ложки сметаны, 20 г репчатого лука, 5 г зелени, соль.

Репу очистить, положить на противень с небольшим количеством воды, запечь до мягкости, охладить, нарезать

тонкими ломтиками, добавить мелко нашинковнный лук, посолить, влить сметану, перемешать. Перед подачей на стол полить сметаной и посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки.

Свекла тушеная, в сметане

На 500 г свеклы – по 1 штуке моркови, петрушки или сельдерея, по 1 чайной ложке уксуса и сахара, 1 стакан сметаны, 1 столовую ложку муки, 2 столовые ложки масла.

Очищенную и обмытую свеклу, а также морковь, петрушку или сельдерей нарезать соломкой, положить в кастрюлю, добавить масло, влить уксус и немного воды, перемешать и тушить под крышкой до готовности, следя, чтобы овощи не пригорели. Когда овощи будут готовы (обычно тушение продолжается 45–60 минут), положить муку, хорошо размешать, добавить сметану, соль, сахар, лавровый лист, снова вымешать и кипятить еще 10 минут.

Свекла фаршированная

Хорошо вызревшая крупная свекла.

Фарш говяжий, рис, сметана, масло подсолнечное.

Свеклу промыть, испечь, а затем очистить и чайной ложкой выбрать сердцевину. Подготовленную таким образом свеклу наполнить мясным фаршем с рисом, положить на сковороду, смазанную маслом, и запекать в духовом шкафу 15–20 минут. Перед подачей на стол свеклу залить сметаной, снова поставить на несколько минут в духовой шкаф и затем переложить на блюдо и залить образовавшимся соусом.

Свекла, фаршированная яблоками. рисом и изюмом

150 г свеклы, 75 г яблок, 15 г риса, 25 г изюма, 15 г сливочного масла, 50 г сметаны, 5 г сахара, ¼ яйца, 0.1 г корицы.

Свеклу отварить или испечь, очистить и ложкой удалить сердцевину, придав свекле вид чашечки. Из риса сварить рассыпчатую кашу, смешать ее с сахаром, изюмом и мелко нашинкованными яблоками, затем добавить 10 г растопленого масла и корицу, все это вымешать, нафаршировать свеклу, полить 20 г сметаны и запечь. Подать к столу со сметаной.

Свекла маринованная

Хорошо вызревшая свекла средней величины.

Для маринада: на 1 стакан уксуса – 1 стакан воды, 1 ст. ложку сахара, ½ ч. ложки соли, по щепотке перца, гвоздики, лаврового листа

Свеклу промыть, сварить и дать остыть в отваре; после этого очистить ее, нарезать небольшими кубиками или ломтиками, сложить в банки и залить маринадом.

Для приготовления маринада на каждый стакан уксуса взять 1 стакан воды, 1 столовую ложку сахара, ½ чайной ложки соли, немного перца, гвоздики, лаврового листа, все это перемешать, дать прокипеть и охладить.

Пюре свекольное с сушеными яблоками

4 свеклы средней величины, ½ стакана сушеных яблок, 2 стакана воды, лимонная кислота, соль.

Сушеные яблоки промыть, замочить на 40–60 минут, пропустить через мясорубку вместе с очищенной свеклой. Воду, в которой замачивались яблоки, профильтровать через марлю, довести до кипения, положить в нее соль, лимонную кислоту, пропущенные через мясорубку яблоки со свеклой. Смесь довести до кипения и охладить. Пюре подавать холодным. Можно добавить в пюре цедру лимона или апельсина.

Тыква запечёная

Тыква (мякоть) – 600 г, масло сливочное – 1 ст. ложка, сухари панировочные – 50 г, яйца – 2 шт., сахар-песок – 1 ст. ложка, миндаль тертый – 1 ст. ложка.

Сварить в солёной воде 600 г тыквы (сорта Миндальная), нарезать ломтиками или как лапшу, положить в сотейник, пересыпать сухарями, добавить ложку сливочного масла, облить сливками с измельчёнными крутыми яйцами. Запечь тыкву в печи.

Перед отпуском можно посыпать сахарным песком, тёртым миндалём или полить сладким миндальным молочком. Это блюдо богато каротином и перевариваемым протеином, витаминами.

Пудинг из тыквы

Тыква – 0,6–1,0 кг, панировочные сухари – 50 г, сахар-песок – ¼ стакана, корица – ¼ ч. ложки, яйца – 5 шт., масло сливочное – 1

ст. ложка.

Измельчить среднюю тыкву, сварить, протереть на сите. Всыпать в тыквенную массу толчёные сухари, ¼ стакана сахара-песка, ¼ чайной ложки корицы, остудить. Затем вбить 5 желтков, положить 1 ложку сливочного масла, размешать. Добавить в массу пену из 5 белков, перемешать, сложить в форму, поставить в печь на 30 мин.

Блюда из картофеля

Когда западноевропейские народы уже во всю культивировали картофель, россияне, в большинстве своем обходились репой. Нельзя сказать, что наши соотечественники узнали о картофеле позднее, например, тех же французов. Еще Петр I прислал в Россию первую партию картофеля с наказом разослать по всем губерниям для выращивания. Но этой прекрасной затее Петра I не было суждено осуществиться при его жизни.

Фиаско потерпела и Екатерина II. Медицинская коллегия изыскивавшая средства, дабы «без большого иждивения» помочь голодавшим крестьянам Финляндии, доложила сенату, что лучший способ предотвращения этого бедствия «состоит в тех земляных яблоках, кои в Англии называются потетес, а в иных местах земляными грушами, тортуфелями и картуфелями». В 1765 году в Москву из Германии были выписаны 57 бочонков картофеля.

Тогда же, по повелению императрицы, по всей империи были разосланы клубни картофеля и наставления по его разведению. Контроль за исполнением этого мероприятия осуществляли местные губернаторы. Но затея провалилась – народ упорно не желал допускать на свой стол иноземный продукт.

Даже в начале XIX века картофель был еще мало известен кулинарам России. Образованнейшие люди того времени относились к нему с опасением. Так, автор одной из первых русских кулинарных книг В. А. Левшин, признавая высокую питательную ценность картофеля, вместе с тем в 1810 году писал: «Сырые, только что из земли выкопанные картофели также нездоровы; надлежит оным дать выветреть в пообвянуть. Врачебная сила сего растения неизвестна».

Вплоть до второй половины XIX века картофель, несмотря на грозные указы правительства, так и не занял достойного места в питании народа.

«Высочайшими повелениями» 1840 и 1842 годов в очередной раз было предписано: 1) завести во всех казенных селениях

общественные посевы картофеля для снабжения семенами крестьян; 2) издать наставления о возделывании, хранении и употреблении картофеля в пищу; 3) поощрять премиями и другими наградами хозяев, отличившихся в разведении картофеля.

Эта картофельная кампания снова потерпела крах, в немалой степени из-за того, что правительство хотело решить столь важный вопрос насильственными мерами. На Севере, в Приуралье, Поволжье неоднократно вспыхивали крестьянские волнения, вызванные принудительным введением посадок картофеля. В историю они вошла под названием «картофельные бунты». Быстрому распространению картофеля среди широких масс населения мешали и те небылицы, которые сочиняли о «земляной груше» ревнители «старой веры» – ярые противники всего нового. В одной из таких небылиц утверждалось, что первый куст картофеля вырос на могиле дочери мифического царя Мамерса, которая при жизни по наущению дьявола была распутницей. Поэтому тот, кто съест сей «дьявольский фрукт», будет подвержен греховным искушениям и попадет за это в ад. Подобные утверждения сводили на нет усилия многих популяризаторов картофеля. Однако справедливости ради надо сказать, что и сами популяризаторы некоторыми своими советами только отталкивали народ. Например в одном из ранних рецептов рекомендовалось варить картофель с добавлением… негашеной извести. Можно только догадываться, какие ощущения испытал смельчак, попробовавший это блюдо. Но шло время, и картофель из нежеланного гостя «превратился в полноправного хозяина на нашем столе, потеснив брюкву и репу…

Всего несколько десятилетий после того, как картофель признали в народе, потребовалось ему, чтобы произвести настоящий переворот в русской кухне. Он стал продуктом, необходимым для всех слоев российского общества, – картофель охотно ели и богатые и бедные. Правда, с той разницей, что для малообеспеченных семей рабочих и крестьян, особенно в годы хлебных недородов, он становился почти единственной пищей. Недаром в народе сложилась пословица: «Картофель – хлебу подмога».

В литературе описаны сотни способов приготовления картофеля, и большинство из них известны домовитой хозяйке. Мы опишем несколько малоизвестных старорусских рецептов.

Картофель по-пушкински

Среди старых русских поваров бытует легенда о том, что этот

картофель был любимым блюдом великого русского поэта А.С.Пушкина.

8-10 клубней картофеля, 7–8 ст. ложек сливочного масла, соль по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, остудить, очистить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, положить на сковороду с разогретым сливочным маслом и жарить, периодически встряхивая, до образования румяной корочки.

Готовый жареный картофель полить растопленным сливочным маслом.

Запеканка из картофеля с брынзой и щавелем

100 г картофеля, 200 г брынзы, 80 г сливочного масла, 40 г щавеля, 2 яйца, мята, соль.

Картофель очистить и натереть на крупной терке вместе с брынзой. К полученной массе добавить растопленное масло, соль, яйца и ошпаренный щавель. Все перемешать, выложить смесь в круглую форму и запечь в духовке. Такие запеканки подают горячими, обильно посылав мелко нарезанной мятой.

Картофель запечённый со сметаной

Картофель отварной – 800 г, лук репчатый – 70 г, масло сливочное – 1,5 ст. ложки, сыр тертый – 2 ст. ложки, сметана – 1,5 стакана, яйца (желтки) – 3 шт.

Половину измельченной луковицы поджарить в ложке масла, смешать с 800 г разварного картофеля, облить 1,5 стаканами сметаны с 3 желтками, осыпать 2 ложками сыра и сухарями, окропить сливочным маслом (1,5 ложки) и запечь в печи. Подаётся на завтрак или обед к жаркому.

Пудинг картофельный с ветчиной

Картофель отварной – 600 г, масло сливочное – 100 г, яйца – 3 шт., желтки – 3 шт., ветчина – 200 г, сыр тертый – 2 ст. ложки.

Это блюдо готовят на Полтавщине, жители Верховины и Воронежской области.

Растереть масло добела, вбить 3 яйца и 3 желтка, положить 600 г разваренного картофеля и 200 г измельчённой ветчины, размешать, сложить в форму, поставить в печь.

Затем осыпать сыром, облить горячим маслом, подать на стол.

Картофель под соусом бешамель

Картофель – 600 г, яйца – 2 шт., сыр тертый – 100 г, молоко – 2 стакана, мука – 1 ст. ложка, яйцо (на бешамель) – 1 шт., зелень.

Кастрюлю смазать маслом, положить кусочки картофеля рядами, сверху кусочки масла, обсыпать тёртым сыром и т. д., залить сверху соусом бешамель (см. раздел «Соусы»), запечь в печи (духовке).

Можно положить в картофель 200 г тонко нарезанной ветчины.

Картофельные котлеты

Картофель – 800 г, яйца – 2 шт., масло сливочное – ½ ст. ложки, сыр тертый – 100 г, молоко – 2 стакана, мука – ¼ стакана, зелень.

Сварить картофель, протереть сквозь сито, дуршлаг, добавить ½ ложки масла, 2 яйца, всыпать ¼ стакана муки, положить немного соли и сахара, сделать котлеты, смазать каждую яйцом и обсыпать сухарями, жарить в масле.

Картофельные крокеты

Картофель – 600 г, соль – 1 ч. ложка, яйца (желтки) – 2–3 шт., крахмал – 2–3 ст. ложки, мука – 100 г.

Это отличный гарнир к жаркому. Сварить 600 г картофеля с 1 чайной ложкой соли, протереть на дуршлаге, добавить в массу 2–3 желтка, 2–3 чайные ложки картофельной муки, посолить, размешать.

Насыпать на доску 100 г муки и вымесить тесто, скатать из него шарики, величиной в средний картофель, обвалять каждый шарик в сухариках. Или раскатать валик и нарезать из него цилиндрические крокеты. Крокеты жарят во фритюре на большой сковородке в течение 10 мин.

Картофель, фаршированный грибами

Картофель – 24 шт., грибы сушеные – 200 г, булка белая – ½ шт., яйцо – 1 шт., лук-порей – 2 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка.

Подготовить 24 шт. крупных клубней картофеля, очистить, срезать верхушки, выбрать середину, заполнить фаршем из 200 г сушеных боровиков, ½ белой булки, 1 яйца, 2 измельченных штук

порея, поджаренных в ложке масла. Картофель уложить в кастрюлю, облить стаканом растопленного сливочного масла, стаканом мясо-грибного бульона, варить до готовности.

Фаршированный картофель

Картофель – 12 шт., сливки – 1,5 стакана, булка белая – ½ шт., яйцо – 3 шт., масло сливочное – 50 г, сыр тертый – 1 ст. ложка, соль, перец, мускатный орех по вкусу.

Протереть картофель, прибавить к нему 3 яйца, 1,5 стакана сливок, 50 г масла, перца, соли, мускатного ореха, размешать, прибавить тёртой булки или сухарей, размешать до густоты теста, нафаршировать этой смесью проваренные в солёной воде полые картофелины. Закрыть крышечками, смазать сверху маслом, осыпать сыром и сухарями, подрумянить в печи в течение 30 минут. Подают с говядиной, котлетами или отдельным блюдом.

Картофель с килькой

Картофель – 12 шт., сморчки – 1,5 стакана, кильки – 12 шт.;

для соуса: мука – 1 ст. ложка, масло сливочное – 50 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, бульон мясной – 100 г, сметана – 100 г, соль, перец, мускатный орех по вкусу.

Подготовить фарш: вареные сморчки, тёртый картофель, 12 мелко нарубленных килек. Начинить картофель и готовить как и «Фаршированный картофель». Подавать под соусом из муки, масла, лимонного сока, бульона, сметаны и мускатного ореха.

Картофель с пармезаном

Картофель – 12 шт., сливки – 1,5 стакана, булка белая – ½ шт., яйцо – 3 шт., масло сливочное – 50 г, сыр тертый – 1 ст. ложка, соль, перец, мускатный орех по вкусу.

См. рецепт «Фаршированный картофель». Добавить в фарш в каждую картофелину по 1 чайной ложке тертого пармезана.

Винегрет из картофеля и селёдки

Картофель – 1,2 кг, сельдь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., горчица – 2 ч. ложки, яйца – 2 шт., каперсы – 1 ст. ложка, уксус 3 %-ный – 1 ч. ложка.

Отварить 1,2 кг картофеля, нарезать его тонкими кусочками. Мелко изрубить 2 селёдки и 2 луковицы, 2–4 желтка и растереть

гладко с 2 ложечками растительного масла и 2 чайными ложками готовой горчицы, добавить перца, 1 ложку каперсов, эстрагон, ложку уксуса, зелень петрушки, укропа, лука. Всё это смешать с картофелем, подавать.

Национальные русские напитки

Кисель из тыквы и ревеня

300 г тыквы, 300 г ревеня, 100 г сахара, корица, лимонная или апельсиновая цедра, 5 стаканов воды.

Очищенную тыкву натереть на крупной терке, ревень нарезать наискосок кусочками. Сварить сироп со специями, опустить в него ревень, вскипятить, добавить тыкву, снова довести до кипения.

Клюквенный кисель

1 литр воды, 1–0,5 стакана клюквы, 3/4 стакана сахарного песка, 3 ст. ложки крахмала.

Клюкву перебрать, промыть, выжать из нее сок и убрать его в закрытой посуде в холодильник. Выжимки залить горячей водой, сварить, затем процедить. Добавить в отвар сахар, довести до кипения и ввести при помешивании разведенный в холодной кипяченой воде крахмал. Снова довести до кипения, снять кастрюлю с огня, добавить отжатый сок. Кисель размешать.

Лимонный напиток с медом

1 л воды, 1 лимон или апельсин, 1 ст. ложка сахарного песка, 3 ст. ложки меда, 15 г дрожжей.

Снять с лимона тонкий слой цедры, варить ее в воде с сахаром, охладить до 30 градусов, добавить дрожжи, накрыть крышкой, дать подняться в теплом месте. Влить лимонный или апельсиновый сок, заправить медом и хорошо охладить в плотно закрытой посуде.

Квас из сухарей

10 л воды, 0,5 кг сухарей из ржаного хлеба, 20 г дрожжей, 0,5 кг сахара, немного изюма, мяты, листья черной смородины.

Ржаной хлеб подсушить в духовке, охладить, залить кипяченой водой (80 градусов), дать настояться в тепле 1–2 часа.

Сусло слить и процедить. Сухарный отстой вновь залить горячей водой и настаивать еще 2 часа. Процедить и соединить оба настоя. Добавить сахар, дрожжи, мяту или черносмородиновый лист, немного изюма. Оставить квас для брожения в теплом месте на 8-12 часов. Процедить, разлить в бутылки, поставить в холод на 2–3 суток. Вместо изюма можно положить 2–3 ст. ложки тмина.

Другой рецепт кваса из черного хлеба

10 л воды, 0,5 кг сухарей из ржаного хлеба, 30 г дрожжей, 0,5 кг сахара, немного изюма, мяты.

Черный хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовке, а несколько ломтиков хорошо подрумянить. Залить кипятком из расчета: на 100 г сухарей 1,5–2 л воды, накрыть салфеткой и оставить на несколько часов (4–6) для настаивания, приобретения цвета и хлебного вкуса. Затем добавить сахар и дрожжи в такой пропорции: на 1 л жидкости 50 г сахара и 2–3 г дрожжей. Квас должен созреть на вторые сутки. Готовый квас процедить, разлить в бутылки, плотно закрыть и убрать в холодильник.

Квас яблочный

3 л воды, 0,5 кг яблочной кожуры, 300 г сахара, 25 г дрожжей, цедра лимона или апельсина.

Свежую или сушеную яблочную кожуру залить водой, добавить цедру, прокипятить и дать настояться. Через несколько часов процедить, добавить дрожжи. Поставить в теплое место, плотно накрыв. Дать перебродить. Перед подачей процедить, разлить по бутылкам, плотно укупорить и охладить.

Квас из ревеня

2 л воды, 300 г ревеня, 200 г сахара, цедра лимона или апельсина, побеги черной смородины – если есть, 15 г дрожжей.

Ревень промыть, нарезать, сварить со специями и дать настояться. Отвар процедить, добавить в него сахар. В остывший до 35 градусов отвар положить дрожжи, посуду накрыть и поставить в теплое место, чтобы квас выбродил. Перед подачей охладить в холодильнике в плотно укупоренной посуде.

Компот из тыквы

300 г тыквы, 2 антоновских яблока (можно взять сушеные

яблоки), горсть чернослива, изюма или кураги, корица, 0,5 стакана сахарного песка, 5 стаканов воды.

Тыкву нарезать красивыми ломтиками или крупной соломкой, яблоки – дольками. Сварить сироп со специями, с сахаром, черносливом, изюмом и курагой. Сухофрукты варить около 10 мин., затем добавить тыкву и еще через 5 мин. – яблоки. Варить до готовности.

Сбитень горячий

Вода – 1 л, мед – 150 г, сахар – 150 г, гвоздика, корица, имбирь – по 5 г.

В 1 литре воды растворить по 150 г сахара и меда, добавить пряности (гвоздику, корицу, имбирь по вкусу). Кипятить 5-10 мин., снимая пену. Через полчаса напиток процедить. Готовый сбитень подогреть и пить горячим.

Сбитень праздничный

Вода – 1,5 л, мед – 500 г, гвоздика, корица, имбирь, перец душистый – по 5 г, дрожжи – 50 г.

Кипятить 500 г меда в 1,5 л воды, постоянно снимая пену, добавить имбирь, гвоздику, душистый перец, корицу, снова кипятить и охладить. Развести дрожжи, смешать с медовым взваром, разлить в бутылки и поставить на 12 часов в теплое место. После этого бутылки плотно закрывают и оставляют в холоде на 2–3 недели для созревания. Такой мед может долго храниться (бутылки следует герметически закупорить воском). К приготовленному таким образом меду можно прибавить 500 г чистого сока клюквы.

Клюквенный морс с медом

Клюква – 1 стакан, мед – 2 ст. ложки.

Стакан очищенной, вымытой и бланшированной клюквы размять, кипятить 9-10 мин., сок процедить, добавить 2 ст. ложка меда, настоять 1–2 часа. Подавать охлажденным.

Лимонный напиток с медом

1 л воды, 1 лимон или апельсин, 1 ст. ложка сахарного песка, 3 ст. ложки меда, 15 г дрожжей.

Снять с лимона тонкий слой цедры, варить ее в воде с

сахаром, охладить до 30 градусов, добавить дрожжи, накрыть крышкой, дать подняться в теплом месте. Влить лимонный или апельсиновый сок, заправить медом и хорошо охладить в плотно закрытой посуде.

Квас из сухарей

10 л воды, 0,5 кг сухарей из ржаного хлеба, 20 г дрожжей, 0,5 кг сахара, немного изюма, мяты, листья черной смородины.

Ржаной хлеб подсушить в духовке, охладить, залить кипяченой водой (80 градусов), дать настояться в тепле 1–2 часа. Сусло слить и процедить. Сухарный отстой вновь залить горячей водой и настаивать еще 2 часа. Процедить и соединить оба настоя. Добавить сахар, дрожжи, мяту или черносмородиновый лист, немного изюма. Оставить квас для брожения в теплом месте на 8-12 часов. Процедить, разлить в бутылки, поставить в холод на 2–3 суток. Вместо изюма можно положить 2–3 ст. ложки тмина.

Другой рецепт кваса из черного хлеба

10 л воды, 0,5 кг сухарей из ржаного хлеба, 30 г дрожжей, 0,5 кг сахара, немного изюма, мяты.

Черный хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовке, а несколько ломтиков хорошо подрумянить. Залить кипятком из расчета: на 100 г сухарей 1,5–2 л воды, накрыть салфеткой и оставить на несколько часов (4–6) для настаивания, приобретения цвета и хлебного вкуса. Затем добавить сахар и дрожжи в такой пропорции: на 1 л жидкости 50 г сахара и 2–3 г дрожжей. Квас должен созреть на вторые сутки. Готовый квас процедить, разлить в бутылки, плотно закрыть и убрать в холодильник.

Квас яблочный

3 л воды, 0,5 кг яблочной кожуры, 300 г сахара, 25 г дрожжей, цедра лимона или апельсина.

Свежую или сушеную яблочную кожуру залить водой, добавить цедру, прокипятить и дать настояться. Через несколько часов процедить, добавить дрожжи. Поставить в теплое место, плотно накрыв. Дать перебродить. Перед подачей процедить, разлить по бутылкам, плотно укупорить и охладить.

Квас из ревеня

2 л воды, 300 г ревеня, 200 г сахара, цедра лимона или апельсина, побеги черной смородины – если есть, 15 г дрожжей.

Ревень промыть, нарезать, сварить со специями и дать настояться. Отвар процедить, добавить в него сахар. В остывший до 35 градусов отвар положить дрожжи, посуду накрыть и поставить в теплое место, чтобы квас выбродил. Перед подачей охладить в холодильнике в плотно укупоренной посуде.

Компот из тыквы

300 г тыквы, 2 антоновских яблока (можно взять сушеные яблоки), горсть чернослива, изюма или кураги, корица, 0,5 стакана сахарного песка, 5 стаканов воды.

Тыкву нарезать красивыми ломтиками или крупной соломкой, яблоки – дольками. Сварить сироп со специями, с сахаром, черносливом, изюмом и курагой. Сухофрукты варить около 10 мин., затем добавить тыкву и еще через 5 мин. – яблоки. Варить до готовности.

Сбитень горячий

Вода – 1 л, мед – 150 г, сахар – 150 г, гвоздика, корица, имбирь – по 5 г.

В 1 литре воды растворить по 150 г сахара и меда, добавить пряности (гвоздику, корицу, имбирь по вкусу). Кипятить 5-10 мин., снимая пену. Через полчаса напиток процедить. Готовый сбитень подогреть и пить горячим.

Сбитень праздничный

Вода – 1,5 л, мед – 500 г, гвоздика, корица, имбирь, перец душистый – по 5 г, дрожжи – 50 г.

Кипятить 500 г меда в 1,5 л воды, постоянно снимая пену, добавить имбирь, гвоздику, душистый перец, корицу, снова кипятить и охладить. Развести дрожжи, смешать с медовым взваром, разлить в бутылки и поставить на 12 часов в теплое место. После этого бутылки плотно закрывают и оставляют в холоде на 2–3 недели для созревания. Такой мед может долго храниться (бутылки следует герметически закупорить воском). К приготовленному таким образом меду можно прибавить 500 г чистого сока клюквы.

Клюквенный морс с медом

Клюква – 1 стакан, мед – 2 ст. ложки.

Стакан очищенной, вымытой и бланшированной клюквы размять, кипятить 9-10 мин., сок процедить, добавить 2 ст. ложка меда, настоять 1–2 часа. Подавать охлажденным.

Сапетон – кисель из ягод бузины

Ягоды бузины – 800 г, вода – 3 стакана, крахмал – 50 г, сахар – 50 г.

Взять полную кастрюльку бузиновых спелых ягод, сварить их в 3 стаканах воды, протереть сквозь решето. Заварить 50 г картофельной муки, размешанной в 2 ложках воды, добавить ½ стакана сахара, доварить.

Кухвет – кисель из бузины с грушами

Ягоды бузины – 400 г, мука ржаная – 400 г, груши – 6–8 шт.

Бузиновые ягоды смешивают в горшке с 400 г ржаной муки, выдерживают 3–4 часа, затем заливают кипятком, добавляют 6–8 шт. измельчённых груш, варить 1,5 часа на плите, а потом поставить в печь ещё на 1,5 часа, стушить. Кушают кухвет с мёдом.

Кисель из тыквы и ревеня

300 г тыквы, 300 г ревеня, 100 г сахара, корица, лимонная или апельсиновая цедра, 5 стаканов воды.

Очищенную тыкву натереть на крупной терке, ревень нарезать наискосок кусочками. Сварить сироп со специями, опустить в него ревень, вскипятить, добавить тыкву, снова довести до кипения.

Клюквенный кисель

1 литр воды, 1–0,5 стакана клюквы, 3/4 стакана сахарного песка, 3 ст. ложки крахмала.

Клюкву перебрать, промыть, выжать из нее сок и убрать его в закрытой посуде в холодильник. Выжимки залить горячей водой, сварить, затем процедить. Добавить в отвар сахар, довести до кипения и ввести при помешивании разведенный в холодной кипяченой воде крахмал. Снова довести до кипения, снять кастрюлю с огня, добавить отжатый сок. Кисель размешать

notes

Примечания

1

Колотовка – это стволик молодого тщательно оструганного соснового деревца, на котором оставляли веерообразные тонкие сучки длиною 3–4 см. *(Здесь и далее прим. составителя)*.

2

Уваривают вино для удаления из него спирта.

3

В разделе «Соусы» масло подсолнечное можно заменить оливковым, хлопковым или кукурузным.

4

Штрицелем, или штрейзелем, называется посыпка, приготовленная из муки, масла и сахара. На доску насыпают муку, сахар и добавляют растопленное или размягченное масло, перетирают массу пальцами до получения рассыпчатой крупки. Штрицелем посыпают пироги, батончики, булочки, плюшки.

5

Здесь и далее для жарки во фритюре следует употреблять жиры, указанные в рецепте.

При изготовлении изделий из дрожжевого слоеного теста вместо сливочного масла можно употреблять сливочный маргарин.

На самом деле это зерна мака или миндаля растертые очень мелко (в пыль) с добавлением кипятка.